DR. MAX GEHLENS EINZELHANDELSBÜCHER

METT · REMBOR

Warenverkaufskunde

FÜR DEN

Lebensmittel-Einzelhandel

VERLAG DR. MAX GEHLEN - BAD HOMBURG V.D.H. UND BERLIN

DR. MAX GEHLENS

Lehrbücher für den Einzelhandel

Ohlig-Lutze:

Einzelhandelsbetriebskunde mit Schriftverkehr
4. Auflage, 160 Seiten mit 35 Abbildungen und zahlreichen Darstellungen — Best.-Nr. 611 . . . . . **3,80**

Kaboth-Lenz:

Rechnen in Einzelhandelsklassen
Teil I: 17. Auflage, 76 Seiten und ein Anhang Best.-Nr. 321 . . . . . **1,80**
Teil II: 17. Auflage, 60 Seiten mit Anhang: Aufgaben aus Handelskammerprüfungen, Best.-Nr. 322 . . . **1,60**

Bahr-Landsberg:

Rechnen im Einzelhandel
4. neugestaltete Auflage, 136 Seiten — Best.-Nr. 326 **2,90**

Dipl.-Hdl. *Th. Jansen*, Direktor der Kreisberufsschule Coesfeld:

Jahresgeschäftsgang zur Einzelhandelsbuchführung nach den Mindestanforderungen mit Buchungsmaterial **1,40**

Ohlig-Meyer:

Verkaufs- und Werbekunde für den Einzelhandel
10. Auflage, 72 Seiten — Best.-Nr. 610 . . . . . **2,20**

Mett-Rembor:

Warenverkaufskunde für den Lebensmittel-Einzelhandel
8. Auflage, 188 Seiten — Best.-Nr.: 356 . . . . . **3,80**

Ehehalt:

Deutsch kurz und knapp,
— Frage — Antwort — Übung — Aufgabe
4. Auflage, 89 Seiten — Best.-Nr. 371 . . . . . **1,80**

Verlangen Sie Werbeblätter unverbindlich und kostenlos vom Verlag. Die Bücher sind auch durch jede gute Buchhandlung zu beziehen.

VERLAG DR. MAX GEHLEN
BAD HOMBURG VOR DER HÖHE UND BERLIN
(16) Bad Homburg v. d. Höhe, Haus des Taunusboten, Fernruf: 2256

WARENVERKAUFSKUNDE

für den Lebensmittel-Einzelhandel

von

Dipl.-Kfm., Dipl.-Hdl. HELMUT METT
Direktor der Fachschule des Lebensmittel-Einzelhandels in Neuwied

und

Dipl.-Kfm., Dipl.-Hdl. Dr. FERDINAND REMBOR
Fachschuldirektor a. D., Kaufmann in Lüdenscheid

8. erweiterte Auflage

1953

VERLAG DR. MAX GEHLEN — BAD HOMBURG VOR DER HÖHE
UND BERLIN

Best.-Nr. 356

In der Bundesrepublik Deutschland ministeriell genehmigt

Soweit Länder im einzelnen Falle ihre Genehmigung aufgeführt wünschen, wird diese im Buch vermerkt:
Nordrhein-Westfalen II E 4/295 L - vom 26. 2. 1952

Die Bücher des Verlages Dr. Max Gehlen sind
auch durch jede gute Buchhandlung zu beziehen.

Gesamtherstellung: Dr. Alexander Krebs, Bad Homburg v. d. H. — Gegründet 1859

Vorwort

Die Verfasser haben sich bemüht, in Umfang und Inhalt eine Warenkunde für die Ausbildung des Lehrlings im Lebensmittel-Einzelhandel in Praxis und Schule zu schaffen.

Dieses Buch soll

1. **ein Lehrlingsbuch** für den Lebensmittel-Einzelhandel sein,
2. **der Praxis** (dem Lehrherrn) **und der Schule** (dem Fachlehrer) zeigen, in welchem ungefähren Ausmaß in der Lehrlingsausbildung die Warenkenntnis zu berücksichtigen ist,
3. **dem Prüfer bei den Kaufmannsgehilfenprüfungen** den Umfang des Wissensstoffes angeben, den er unter normalen Verhältnissen vom Lehrling erwarten darf.

Dabei soll dem Lehrherrn unbenommen sein, wie er aus der täglichen Berufsarbeit die Warenkenntniss an den Lehrling heranbringt, der Schule soll der Weg in Plan und in der Methode frei sein, der Prüfer kann die freie Form finden, den Wissens- und Erfahrungsstoff aus dem Prüfling zu schöpfen.

Die Verfasser

Lüdenscheid,
Neuwied, } im Frühjahr 1953.

Inhaltsübersicht

Vorwort 3

Einführung 9

A. Gesetze und Verordnungen 9

B. Kurzer Abriß einer Ernährungskunde 10

I. Die Nährstoffgruppen 10

II. Die Genußstoffgruppen 14

III. Der Nahrungsbedarf des Menschen 15

C. Aufgliederung der Lebensmittel 17

D. Waren(verkaufs)kunde 18

E. Sorten- und Qualitätslehre 19

Warenverkaufskunde

Erster Teil: **LEBENSMITTEL** 23

A. Vorwiegend nährwertige Lebensmittel 23

I. Eiweißnahrung 23

1. Eier 23

a) Frischeier 23

b) Kühlhauseier 25

c) Konservierte Eier 25

d) Eiprodukte 25

e) Ersatzprodukte 26

2. Fleisch- und Fleischprodukte 27

Sortenübersicht 28

a) Frischfleisch 27

b) Halbkonserven oder Präserven 27
(Schinken, Speck, Rauchfleisch, Sülzkotelett)

c) Voll- oder Dauerkonserven 30

d) Wurstwaren (Kochwurst, Rohwurst, Brühwurst) 31

3. Wild und Geflügel 33

a) Wild (Schalenwild, Wildgeflügel) 33

b) Geflügel (Hühner, Gänse, Junge Enten, Haustauben) 34

4. Fische und Fischerzeugnisse 36

Sortenübersicht 36

a) Unbearbeitete Fische 36

b) Bearbeitete Fische 42

c) Verarbeitete Fische 49

5. Milch und Milchprodukte 50

Sortenübersicht 50

a) Milch (Vollmilch, Dosenmilch, Rahm [Sahne], Magermilch) 50

b) Milcherzeugnisse (Butter, Käse) 54

Sortenübersicht 54

II. Kohlehydrat-Nahrung 60
1. Das Kohlehydrat „Zucker“ 60
a) Honig und Kunsthonig 60
b) Zucker (Rübenzucker, Rohrzucker, Stärkezucker, Süßstoff [Saccharin]) 63
c) Zuckerwaren (Bonbons, Dragees, Fondant, Marzipan, Krokant, Nougat) 65
2. Das Kohlehydrat „Stärke“ 67
a) Kartoffeln 67
b) Getreide und Getreideprodukte 67
aa) Getreidesorten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Buchweizen, Mais, Hirse, Reis) 67
bb) Mahlprodukte (Mehl, Grieß, Grütze, Graupen, Flocken, Grünkernfabrikate) 71
c) Stärke und Stärkeprodukte (Kartoffelstärke, Sago, Weizenstärke, Reisstärke, Maisstärke, Puddingpulver) 75
d) Teigwaren 77
e) Backwaren (Paniermehl, Brot, Süße Backwaren) 79
3. Die Kohlehydrate „Zucker“ und „Stärke“ mit Mineralstoffen u. Zellulose 81
a) Obst und Südfrüchte 81
Sortenübersicht 81
aa) Frischobst und frische Südfrüchte (Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst, Südfrüchte) 81
bb) Trockenfrüchte (Stein- und Kernobst) 90
cc) Kandierte Früchte (Belegfrüchte oder kandierte Früchte) 94
dd) Obst-Brotaufstriche (Konfitüren, Marmeladen, Muse, Gelees) . . 94
ee) Obst-Getränke (Alkoholfreie Obstgetränke) 96
b) Gemüse und Pilze 97
Sortenübersicht 97
aa) Frischgemüse 97
bb) Trockengemüse 99
cc) Eingelegte Gemüse 100
dd) Sauerkraut 101
c) Obst- und Gemüsekonserven 102

III. Eiweiß- und Kohlehydratnahrung 104
Sortenübersicht 104
1. Hülsenfrüchte 104
a) Erbsen 105
b) Bohnen 105
c) Linsen 106
2. Hülsenfruchtmehle 106

IV. Fett-Nahrung 106
Sortenübersicht 106
1. Speiseöle 107
a) Olivenöl 108
b) Speise-Sojaöl 108
c) Speise-Erdnußöl 108
d) Speise-Rüböl 108
e) Speise-Sesamöl 108
f) Speise-Mischöle 108

2. Speisefette . . . 108
a) Butter . . . 108
b) Margarine . . . 110
c) Butterschmalz (Schmelzbutter) . . . 110
d) Fett-Topf . . . 110
e) Schmalz . . . 111
f) Kunstspeisefette . . . 111
g) Rinderfett (Talg, Nierenfett) . . . 111
h) Gehärtetes Walöl und gehärtete Pflanzenöle . . . 112
i) Pflanzenfette (Kokos-, Palmkernfett) . . . 112

V. Zusammengesetzte Nahrung . . . 112
1. Suppenwürfel . . . 112
2. Erbswurst . . . 113
3. Bratensoßenwürfel . . . 113

B. Vorwiegend genußwertige Lebensmittel . . . 114

I. Würzende Genußmittel . . . 114
1. Gewürze . . . 114
Sortenübersicht . . . 114
a) Ausländische Gewürze (Fruchtgewürze, Knospen- und Blütengewürze, Blattgewürz, Rindengewürz, Wurzelgewürze) . . . 115
b) Inländische Gewürze (Früchte und Samen, Kräuter, Unterirdische Pflanzenteile) . . . 123
2. Würze (Suppenwürze) . . . 126
3. Salz . . . 126
4. Essig (Essigessenz, Gärungsessig) . . . 127
5. Speisesenf oder Mostrich . . . 129
6. Fleischextrakt, Fleischbrühwürfel . . . 129

II. Anregende Genußmittel . . . 130
1. Kakao . . . 130
a) Kakaopulver . . . 132
b) Schokolade . . . 133
c) Schokoladenwaren und Pralinen . . . 135
2. Kaffee, Kaffee-Ersatz, Kaffeezusatz . . . 137
a) Kaffee . . . 137
b) Kaffee-Ersatz (Kaffee-Ersatz aus Gerste, Kaffee-Ersatz aus Roggen [Korn]) . . . 143
c) Kaffee-Ersatzmischung . . . 145
d) Kaffee-Zusatz (Zichorie, Karlsbader Kaffeegewürz, Kaffee-Essenz) . 145
e) Mischungen aus Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz (Kornfrank) . . . 145
3. Tee . . . 146

III. Alkoholische Genußmittel . . . 149
Sortenübersicht 1 . . . 151
1. Weine und Schaumweine . . . 149
Sortenübersicht 2 . . . 151
a) Traubenweine (Deutsche Weine, Ausländische Weine, Wermut und Kräuterweine) . . . 149
b) Obstweine (Tischweinähnliche Getränke, Dessertweinähnl. Getränke) 154
c) Schaumweine . . . 155

2. Spirituosen . . . 156
a) Branntweine (Edelbranntweine, Gewöhnliche Trinkbranntweine) . . 156
b) Liköre (Süßliköre, Bittere und Bitterliköre, Fruchtsaftliköre, Fruchtaromaliköre) . . . 157
c) Alkoholische Heißgetränke . . . 159
3. Bier . . . 160

Zweiter Teil: KÜCHENHILFEN . . . 162

I. Backhilfen . . . 162
1. Hefe . . . 162
2. Backpulver . . . 162

II. Kochhilfen . . . 162
1. Gelatine . . . 162
2. Geliermittel . . . 163

III. Einmachhilfen . . . 163
1. Salizyl . . . 163
2. Wasserglas, Garantol . . . 163

Dritter Teil: TABAK UND TABAKERZEUGNISSE . . . 164

I. Allgemeines über Tabak . . . 164

II. Tabakerzeugnisse . . . 166
Sortenübersicht . . . 166
1. Rauchtabak . . . 167
2. Kautabak . . . 167
3. Schnupftabak . . . 167
4. Zigarren . . . 167
5. Zigaretten . . . 169

III. Tabaksteuer . . . 170

Vierter Teil: HAUSHALTSWAREN . . . 171

I. Putzhilfen . . . 171
1. Scheuertücher . . . 171
2. Bohnertücher . . . 172
3. Poliertücher . . . 172
4. Fensterleder . . . 172
5. Bürsten, Besen . . . 172
6. Schwämme . . . 173
7. Scheuerpulver . . . 173
8. Schuhpflegemittel . . . 174
9. Bohnerwachs . . . 174

II. Waschhilfen . . . 174
1. Seifen, Seifenpulver . . . 174
2. Bleichsoda . . . 177
3. Wäschestärke (Glanzstärke) . . . 177

III. Brenn- und Beleuchtungsmittel . . . 177
1. Kerzen . . . 177
2. Petroleum . . . 178

Anhang: FEINKOST UND KALTE KÜCHE 179
I. Einleitung 179
II. Was verstehen wir unter einem Feinkostgeschäft? 179
III. Herstellung und Verkauf der einzelnen Feinkostartikel 179
1. Mayonnaise 179
2. Krabbenmayonnaise 180
3. Hummermayonnaise in Portionen 180
4. Soßen 181
5. Salate 181
6. Eierspeisen 182
7. Aspik 182
8. Timbale 184
9. Horsd'oeuvre-Platten 184
10. Schwedenplatte 184
11. Käseplatten und Käsegebäck 184
12. Gefüllte Tomaten und Gurken 184
13. Mischbutter 185
14. Krustentiere 185
15. Kaviar 185
16. Der Dekor 186
17. Das Küchenfertigmachen 186
Sachwortverzeichnis 189

Einführung

A. Gesetze und Verordnungen

Da wir Lebensmittel verkaufen, müssen wir das Grundsätzliche aus dem Lebensmittelgesetz vom 17. Januar 1936 wissen.

Im Lebensmittelgesetz werden **Lebensmittel** und **Bedarfsgegenstände** unterschieden.

LEBENSMITTEL im Sinne des Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in **unverändertem** oder **zubereitetem** oder **verarbeitetem** Zustand von Menschen gegessen oder getrunken zu werden, soweit sie nicht überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind. Arzneimittel gehören also nicht zu den Lebensmitteln. Dagegen fallen Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse, die zum Rauchen, Kauen oder Schnupfen bestimmt sind, sowie diätetische Nährmittel unter das Lebensmittelgesetz.

BEDARFSGEGENSTÄNDE im Sinne des Gesetzes sind:

1. **Eß-, Trink-, Kochgeschirr und andere Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Abmessung, Auswägung, Verpackung, Aufbewahrung, Beförderung oder dem Genusse von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in unmittelbare Berührung zu kommen;
2. **Mittel zur Reinigung, Pflege, Färbung oder Verschönerung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle;**
3. **Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Masken, Kerzen, künstliche Pflanzen und Pflanzenteile;**
4. **Petroleum;**
5. **Farben**, soweit sie nicht zu den Lebensmitteln gehören;
6. **andere Gegenstände**, die der Landesminister des Innern bezeichnet.

ZIELE DES LEBENSMITTELGESETZES: Es schützt den Verbraucher **vor Gesundheitsschäden und vor betrügerischer Übervorteilung durch Täuschung** im Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Die Täuschung kann in dem Vertrieb von **verdorbenen, nachgemachten oder irreführend bezeichneten** Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen liegen. (Siehe Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen §§ 3—22.)

Von Bedeutung ist ferner **die Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln vom 8. Mai 1935.** Darin ist die Kennzeichnung von Lebensmitteln vorgeschrieben, wenn sie in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden.

Nach § 2 müssen auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. **der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung dessen, der das Lebensmittel hergestellt hat.** (Weitere Einzelheiten siehe § 2, Absatz 1.);

2. **der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung;**
3. **der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht** (entsprechend der Maß- und Gewichtsordnung) **zur Zeit der Füllung oder nach Stückzahl.**

An Stelle der in § 2, Absatz 1, Nr. 3 vorgeschriebenen Angaben gelten für viele Waren Sonderbestimmungen.

Diese und solche aus den Gesetzen und Verordnungen über einzelne Lebensmittel sind in der nachfolgenden Warenkunde berücksichtigt worden.

B. Kurzer Abriß einer Ernährungskunde

Der Lebensmittelhändler muß auch das Notwendigste über die Ernährung wissen. Die Lebensmittel, die wir verkaufen, erhalten unser Leben und steigern unser Wohlbefinden.

Die Lebensmittel bestehen aus **Nährstoffen** und **Genußstoffen.**
Die **Nährstoffe** dienen der Bildung und Erhaltung des Körpers und dem Ablauf seiner Lebensvorgänge.
Die **Genußstoffe** verschaffen uns nicht nur Wohlbehagen, sie sind vielfach mit den Nährstoffen verbunden und machen diese für den Verzehr ansprechender. Auch sie sind deshalb vielfach unentbehrlich.

Dànach können wir 3 Arten von Lebensmitteln unterscheiden:

1. **Nahrungsmittel.** Sie enthalten vorwiegend die Nährstoffe Eiweiße, Fette, Kohlehydrate und Mineralsalze. Waren, die im verkaufsfertigen Zustand vorwiegend Nährstoffe enthalten, sind Fleisch und Fische, Getreideprodukte, Hülsenfrüchte.
2. **Genußmittel.** Darunter verstehen wir Waren, denen Nährstoffe völlig oder fast ganz fehlen, die aber ihren Verkaufswert durch ihren Gehalt an Genußstoffen bekommen; z. B. die meisten alkoholischen Getränke, die Rauchwaren, der echte Tee und der Bohnenkaffee.
3. **Lebensmittel,** die **Nahrungsmittel** und **Genußmittel** zugleich sind. Obst ist wohlschmeckend und zugleich nahrhaft, z. B. Bananen. Pralinen sind ein Leckerbissen und sättigen. Butter ist nährendes Milchfett, wird aber nach Geruch und Geschmack im Preise abgestuft. Im praktischen Verkauf gilt es, bald die Nährwerte, bald die Genußwerte oder beide zugleich hervorzuheben. Versuche zu erklären, warum die größeren Hülsenfrüchte teurer sind als kleinere! Gib den Grund der unterschiedlichen Kaffeepreise an! Woher rühren die Preisunterschiede der Apfelsorten? Bedenke, warum die Butter- und Margarinequalitäten verschieden im Preise sind!

I. Die Nährstoffgruppen

Nährstoffe

1. Baustoffe	2. Brennstoffe	3. Ergänzungsstoffe	4. Hilfsstoffe
a) Eiweiße	a) Fette	Vitamine	Fermente
b) Fette	b) Kohlehydrate		
c) Mineralsalze	Stärke Zucker		
d) Wasser	[c) Eiweiße]		

1. Die Baustoffe

Unser Körperhaus muß mit Hilfe von Lebensmitteln, die Baustoffe enthalten, erst errichtet und dann dauernd erhalten werden.

Vier Baustoffgruppen sind dazu lebensnotwendig:

Eiweiß, Fett, Mineralsalz, Wasser.

a) Der wichtigste Baustoff ist das **Eiweiß**, weil sich aus seinen verschiedenen Arten die ganze Muskulatur, das Fleisch unseres Körpers, das Blut, die Haare, die Nägel, die Haut bilden.

Die Eiweiße sind die Fleischbildner unseres Körpers

Der Nährstoff „Eiweiß" hat seinen Namen vom Eiklar, in dem er reichlich enthalten ist. Wir müssen uns eine von Pflanzen oder Tieren gelieferte Verbindung aus Grundstoffen vorstellen. Der Stickstoff, der Kohlenstoff, der Wasserstoff, der Sauerstoff usw. bilden zusammen den Nährstoff „Eiweiß", aus dem unser Körper sein Fleisch aufbaut. Eiweißträger sind das Ei, die Milch und die Milchprodukte (mit Ausnahme der Butter), das Fleisch und die Fleischwaren, der Fisch und die fischindustriellen Produkte, die Hülsenfrüchte, Getreideprodukte. Der Mensch benötigt täglich etwa 1,2 g Eiweiß je 1 kg Körpergewicht.

b) Fette, als Baubestandteile unseres Körpers, entstehen aus unseren fetthaltigen Nahrungsmitteln und dienen als Baustoffe für Lipoide wie Lezithin und Cholesterin (in Gehirn, Nerven, Drüsen). Der Körper ist aber auch imstande, in der Leber selbst Fett aus zucker- und stärkehaltigen Lebensmitteln zu bilden.

c) In der Asche eines verbrannten Körpers finden sich die **Mineralsalze** vor. Diese Reste sagen aber nichts über die große Bedeutung der Mineralien für Aufbau und Leben des Körpers.

Am sinnfälligsten ist der Kalk (Calcium) im Knochengerüst. Man weiß auch gemeinhin vom Eisen im Blut, vom Phosphor im Gehirn. Aber ihre Bedeutung für das Wohlbefinden des Menschen, für den Ablauf des Lebens, für die Verhütung von Krankheiten geht viel weiter, als man gewöhnlich annimmt.

Sie müssen sich in ganz bestimmter Weise im Körper ausgleichen, und manche von ihnen sind selbst in Spuren noch lebenswichtig.

Darum soll der Lebensmittelhändler wissen, daß diese wichtigen Baustoffe zwar keine greifbaren und sichtbaren Verkaufswaren sind, sondern daß sie sich organisch in vielen Nahrungsmitteln gebunden vorfinden, so etwa Kalk im Käse, Kalium in Kartoffeln, in nicht zu stark ausgemahlenem Mehl (Knäckebrot), im Obst und Gemüse usw.

d) Die Hauptmasse unseres Körpers macht das Wasser aus. 60 bis 70% des Körpergewichtes Erwachsener entfällt auf Wasser. Im Blut, im Muskelfleisch und in den übrigen Körpersäften ist es enthalten. In der Milch, in Gemüse- und Obstwaren, im Fleisch und in Fleischprodukten usw. ist es wesentlicher Bestandteil des Verkaufsgewichtes. Mit den Suppen, dem Kaffee-, Tee- oder Kakaogetränk und mit dem Trinkwasser wird der tägliche Bedarf gedeckt.

2. Die Brennstoffe

Sie haben einen doppelten Zweck in der Ernährung: sie liefern die Körperwärme, ohne die es keine Lebensvorgänge gibt; sie liefern aber auch die Kraft,

4. Die Hilfsstoffe

Die Nahrungsmittel enthalten oft auch natürliche Verdauungshelfer, sie heißen Wirkstoffe, die den Verdauungsprozeß schon vorbereitet oder eine Umformung der Nahrung begonnen haben.

Sie können in Form von Bakterien, z. B. den Milchsäurebakterien, enthalten sein, die das Sauerkraut gären ließen, oder in den Hefepilzen, die aus Traubensaft Alkohol entstehen ließen.

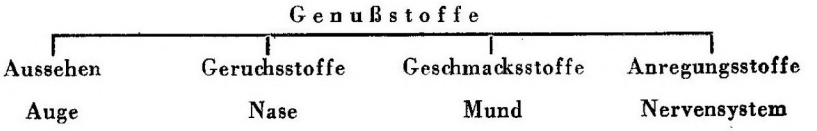
Im Käse arbeiten Reifestoffe (Bakterien), die nicht nur den Eiweißstoff Kasein zur Verdauung umformen, sondern auch die Geschmackstoffe der verschiedenen Käsearten erzeugen.

Wir verkaufen auch Hefen, die z. B. das Mehl aufschließen, indem sie Zucker in Alkohol und Kohlensäure verwandeln.

Manche unserer Verkaufswaren sind an die Wirkung dieser Stoffe geknüpft und nur dadurch verständlich, z. B. Sauerkraut, die Sauermilchsorten, wie Joghurt, Kefir.

Manche Lebensmittel können nur erhalten werden, wenn ihre Wirkung unterbunden wurde, z. B. die Süßmoste. Deswegen gehört es zum Rüstzeug des Lebensmittelhändlers, daß er zum Verständnis mancher Waren Allgemeines von der Wirkung dieser Hilfsstoffe weiß.

II. Die Genußstoffgruppen



1. Eine Auswahl schöner Äpfel anzusehen, ist ein Genuß. Ihre Farbe erfreut das Auge. Im Schaufenster bewundern wir Form und Farbe schöner Früchte oder feiner Speisen. Schlecht aussehende Früchte werden bei der Konservierung von Gurken, Bohnen oder Spargel ausgeschieden. Wir schmücken Feinkostplatten und erregen damit Wohlgefallen. Das Schaufenster und seine Waren müssen dem Auge der Kunden gefallen. Ebenso ist es wichtig, daß auch alle bedienenden Personen in ihrem gesamten Äußeren peinliche Sauberkeit zeigen.

Gib Beispiele von Waren, bei denen das Aussehen eine besondere Rolle spielt!

2. Ein feinfühliger Beurteiler unserer Waren ist die Nase. Die Geruchsnerven vermögen aber nur gasförmige Stoffe wahrzunehmen. Die Geruchsstoffe haben eine sehr große Bedeutung bei der Beurteilung fast aller Lebensmittel. Kaffee, Tee, Butter usw. bewertet man nach ihrem Geruch und Aroma. Wir müssen uns bewußt sein, daß die meisten Genußstoffe uns nicht durch die Nasenlöcher zugeleitet werden, sondern daß sie durch die Mundhöhle und den Nasenrachenraum an die Geruchsnerven kommen. Der Duft eines genossenen Weines oder einer feinen Soße wird uns erst richtig erschlossen, wenn er über den Gaumen zur Nase hochgegangen ist.

Beim Geruch beurteilen wir die Fülle (Menge) und das Edle (Feine). Denke an die Güteunterschiede der Kaffees!

3. Die Zunge beurteilt die Geschmackswerte unserer Speisen. Schmecken können wir nur lösliche Stoffe. Die Geschmacksarten erscheinen uns wohl sehr mannigfach, lassen sich aber auf wenige Gruppen zurückführen: bitter, süß, sauer, herb und salzig. Unsere Gewürze und Würzen sind wichtige Geschmackstoff-Träger. Liköre, Pralinen, Kaffee, Tee werden mit Mischungen verschiedener Geschmacks- und Geruchsarten zusammengestellt.

4. Eine Reihe unserer Verkaufswaren vermittelt uns auch **Anregungsstoffe für unsere Nerven:**

Tee und Kaffee enthalten Koffein,
der Kakao enthält Theobromin,
der Wein, die Spirituosen enthalten Alkohol,
die Tabakwaren enthalten Nikotin.

Diese Genußmittel tragen zur Steigerung unseres Wohlbefindens bei. Erst ein übermäßiger Genuß wirkt schädlich. Wir haben auch Waren, denen die Anregungsstoffe entzogen sind; z. B. koffeinfreier Kaffee, alkoholfreier Wein; es gibt auch nikotinarme Zigaretten und Zigarren.

Nährstoffe und Genußstoffe sind meist vereint und geben zusammen den Wert einer guten Eßware oder eines Getränkes ab. Sie beide meinte ein alter Philosoph, wenn er schrieb:

„Bei einer Mahlzeit bewirtest Du zwei Gäste: Deinen Leib und Deine Seele."

III. Der Nahrungsbedarf des Menschen

Wir haben bisher besprochen, welche Stoffgruppen die Nahrung enthalten muß. Nunmehr ist zu fragen, wieviel wir von den einzelnen Nährstoffen brauchen. Eine allgemein gültige, genaue Antwort ist nicht möglich.

Der Nahrungsbedarf hängt von vielen Umständen ab, insbesondere

von der Beschäftigung,
vom Alter,
vom Klima,
vom Temperament und den Lebensgewohnheiten,
vom Körpergewicht und von der Körpergröße (Körperoberfläche).

Die notwendige Nährstoffmenge kann in Kalorien ausgedrückt werden. Eine große Kalorie ist die Wärmemenge, die notwendig ist, um 1 Liter Wasser von + 14,5° auf + 15,5° C zu erwärmen. (Kalorie vom lat. Wort „calor" = Wärme.)

Der dauernde Verlust an Körperwärme durch die natürlichen Lebensvorgänge und durch Arbeit muß fortwährend ersetzt werden. Denke an das erwähnte Beispiel der Lokomotive!

Es ist wissenschaftlich festgestellt, daß erwachsene Männer, je nach der zu leistenden Arbeit, etwa 2 400 bis 3 000, bei schwerer Arbeit bis zu 4 000 Kalorien und darüber täglich verbrauchen. Diese Kalorienmengen können von Fett, Kohlehydraten und Eiweiß geliefert werden.

Dabei ergeben:

1 g Fett (z. B. Butter) = 9,3 Kalorien;
1 g Kohlehydrat oder Eiweiß dagegen nur = 4,1 Kalorien.

Das heißt also, daß Eiweiß und Kohlehydrat in ihrem Brennwert ungefähr gleich sind, daß aber Fett einen mehr als doppelt so großen Wert als Wärme- und damit als Kraftspender hat.

Wenn man also einem kräftigen Mann bei körperlicher Arbeit etwa 3 000 Kalorien zuführen will, so könnte das geschehen mit

120 g Eiweiß, 50 g Fett, 500 g Kohlehydrate; denn sie ergeben:

120	× 4,1 Kalorien	=	492 Kalorien
50	× 9,3 Kalorien	=	465 Kalorien
500	× 4,1 Kalorien	=	2 050 Kalorien
	Kalorien		3 007 Kalorien

Wenn er soviel Eiweiß oder Fett nicht erhalten kann, muß die Menge der Kohlehydrate erhöht werden; z. B.

50 g Eiweiß, 5 g Fett, 675 g Kohlehydrate; sie ergeben:

50	× 3,8 Kalorien	=	190 Kalorien (Käse)
5	× 9,3 Kalorien	=	46 Kalorien
675	× 4,1 Kalorien	=	2 767 Kalorien
	Kalorien		3 003 Kalorien

Der Mensch entnimmt seine Nahrung dem Tier- und Pflanzenreich. Wasser und Salz sind davon die einzigen Ausnahmen. Für die Beurteilung des Nährwertes ist der Wassergehalt von ausschlaggebender Bedeutung. Er beträgt in frischem Obst und Gemüse durchschnittlich 90%, in der Milch 87%, in Fleisch und Eiern 74—78%, dagegen bei Hülsenfrüchten und Getreidekörnern nur 12—13% und bei Weißzucker nur 1%.

Deshalb ist der Wassergehalt bei manchen Lebensmitteln gesetzlich geregelt; z. B. bei ungesalzener Butter und Margarine gegenwärtig 16%.

Ob ein Nahrungsmittel tatsächlich den ihm zugeschriebenen Nährerfolg hat, hängt in hohem Grade auch von der Ausnützung der Nährstoffe im Verdauungsapparat ab.

Deswegen zeigen sich verschiedene Menschen, die in gleicher Nahrung stehen, oft sehr unterschiedlich ernährt.

Bei der Beurteilung der Nahrung darf man bei der Kalorienbewertung nicht stehen bleiben.

Auf die Dauer muß der Mensch zum Aufbau Eiweißnahrung haben, wenn die Entwicklung nicht gehemmt werden soll. Die einseitige Kohlehydraternährung sichert wohl die Brennwerte, liefert aber keine Aufbaustoffe. Ebenso führt auch der dauernde Fettmangel zu Gesundheitsschädigungen; denn die Fette sind nicht nur Kraftspender, sie sind auch Träger der fettlöslichen Vitamine. Völliger Fettmangel führt zu Wachstumstörungen, Nieren- und Hautveränderungen.

Von der Wichtigkeit der Mineralstoffe und der Vitamine wurde bereits gesprochen.

Hinsichtlich des täglichen Vitaminbedarfs gehen die Meinungen der Wissenschaftler noch sehr weit auseinander. Es steht aber fest, daß sie, wenn auch in kleinsten Mengen, in der Nahrung enthalten sein müssen.

In der folgenden Übersicht sind die wichtigsten Vertreter der einzelnen Nährwertgruppen aufgeführt, die in der Ernährungskunde erwähnt sind.

Nr.	100 g genießbare Ware enthalten	Wasser	Eiweiß	Fett	Kohlehydrat	Kalorien	Bemerkungen
1	Hühnerei (ohne Schale)	73,7	12,6	12,0	0,7	166	
2	Kuhmilch	87,5	3,4	3,6	4,8	67	
3	Magermilch	90,6	3,7	0,2	4,8	37	Zentrifuge
4	Käse (Edamer)	37,5	25,7	28,1	3,5	381	
5	Fleisch (mittelfett)	71,0	19,9	7,8	0,4	156	Rindfleisch ohne Knochen
6	Fisch (mager)	82,4	16,0	0,3	—	68	Kabeljau, Dorsch
7	Butter (Süßrahm)	14,8	0,7	83,7	0,8	785	ungesalzen
8	Linsen	12,3	26,0	1,9	52,8	341	
9	Rübenzucker	0,1	—	—	99,8	410	
10	Blütenhonig	18,5	0,4	—	81,0	334	
11	Nudeln, Suppeneinlagen	11,8	12,9	0,7	75,6	369	
12	Vollkornbrot, Schrotbrot	37,3	8,1	0,9	51,0	251	
13	Äpfel	82,0	0,4	—	13,0	58	2,7% Abfall, 0,64 g Fruchtsäure
14	Marmelade (Erdbeeren)	29,3	0,6	—	68,2	285	0,75 g Fruchtsäure
15	Gemüse (Spinat)	93,3	2,3	0,3	1,8	20	
16	Kartoffeln	74,9	2,0	0,2	20,9	96	

Eiweißspender sind die Nummern 1 bis 6 und Nummer 8.
Fettspender sind die Nummern 7, 1, 4 und 5.
Kohlehydratträger in Form von Zucker: Nummer 9, 10, 13 und 14.
Kohlehydratträger in Form von Stärke: Nummer 8, 11, 12 und 16.

C. Aufgliederung der Lebensmittel

Die Lebensmittel können nach verschiedenen Gesichtspunkten gruppiert werden.

1. **Das Lebensmittelgesetz** spricht von „Lebensmitteln" und teilt diese in **unveränderte**, z. B. Eier, Frischobst, Frischgemüse, Hülsenfrüchte usw.; **zubereitete oder bearbeitete**, z. B. Obst- und Gemüsekonserven, Räucherfische usw. und **verarbeitete Waren**, z. B. Teigwaren, Schokolade, Wurst usw., ein.

2. **Nach der Zusammensetzung** und der diätetischen Wirkung der einzelnen Waren findet man die Einteilung in **Nahrungs- und Genußmittel.**

3. **Die Praxis** und der „Ausbildungsplan für den Lehrling im Lebensmittel-Einzelhandel" nehmen die Aufgliederung nach den Warensortimenten der Fachgeschäfte vor. Der Ausbildungsplan führt die wichtigsten Waren auf und weist darauf hin, daß im Spezialgeschäft die Belehrungen in der zuständigen Warengruppe zu vertiefen und die Ausweitung auf benachbarte Warengruppen erwünscht ist.

4. **Die alphabetische Einteilung** eignet sich für ein Nachschlagewerk, wobei man in Kauf nehmen muß, daß zusammenhängende Waren einer Gruppe auseinandergerissen werden müssen. Für die systematische und methodische Ausbildung ist die Aufgliederung nach der Ernährungskunde richtig. Sie kommt auch der Aufgliederung nach dem Warensortiment der Fachgeschäfte am nächsten.

5. **Nach der Ernährungskunde** teilt man die gesamten Lebensmittel, wozu auch die Genußmittel gehören, systematisch wie folgt ein:

   a) Vorwiegend nährwertige Lebensmittel
   wie Eiweißnahrung, Kohlehydratnahrung, Eiweiß- und Kohlehydratnahrung, Fettnahrung und zusammengesetzte Nahrung.

   b) Vorwiegend genußwertige Lebensmittel
   wie würzende, anregende, alkoholische (Genuß-) Lebensmittel.

Diese Aufteilung ist im einzelnen dem Inhaltsverzeichnis dieses Buches zu entnehmen. Das Studium dieses Verzeichnisses dient zur Wiederholung und Vertiefung der Ernährungskunde.

Die Reihenfolge der Durcharbeitung der einzelnen Waren bzw. Warengruppen soll dem Betrieb nach seinem Aufbau und seiner Eigenart, der Schule nach dem gültigen Rahmenstoff- oder Lehrplan überlassen bleiben. Es ist gleichgültig, ob z. B. zuerst das Ei oder die Getreidearten und Getreideprodukte behandelt werden. Man schreite allerdings vom Leichten zum Schweren. So ist es zu empfehlen, Waren wie Wein, Kaffee, Gewürze, Feinkostartikel und andere in der Mitte oder am Schluß der Ausbildungs- und der Berufsschulzeit zu behandeln.

Die große Anzahl der Lebensmittel erfordert in der mehr oder weniger ausführlichen Behandlung der Waren eine Auswahl. In jeder Gruppe gibt es Waren, die für diese Gruppe „typisch" sind. Diese müssen eingehend bearbeitet werden, da wesentliche Merkmale (Warenwerte) bei der „typischen Ware" der Gesamtgruppe erarbeitet und festgelegt werden.

D. Waren(verkaufs)kunde

Im Mittelpunkt der einzelhändlerischen Tätigkeit steht der „Warenverkauf". Diesem vorgelagert sind der Wareneinkauf, die Warenlagerung und -pflege und das Verkaufs-, Küchen- und zum Teil auch das Genußfertigmachen der einzelnen Waren. Schon im kleinsten Geschäft beobachtet man im betrieblichen Gesamtablauf eine gewisse Arbeitsteilung. Während vom jüngsten Mitarbeiter, dem Lehrling, an über die Verkäuferin hinweg bis zur Chefin und dem Chef sich alle um den Absatz der Waren bemühen, bleibt der Einkauf und die mit dem Betrieb verbundene Rechnungsführung (Buchführung, Kalkulation, Statistik, Planung usw.) fast ausschließlich dem Chef vorbehalten. Der Lehrling dagegen wird zuerst mit dem Lager und dem Laden vertraut gemacht. Ganz allmählich lernt er die vielen Waren kennen und reift langsam zum Verkäufer heran. Aus diesem entwickelt sich erst später der Einzelhandelskaufmann, der sich neben der Fachkunde (Warenkunde) auch die betriebswirtschaftlichen und werbekundlichen Kenntnisse aneignen muß.

Zuerst wirken die Waren in ihrer Vielseitigkeit auf den Lehrling ein. Tausend und mehr Waren gilt es kennenzulernen. Das notwendige Wissen über eine jede Ware ist vielseitig. Schon allein das Ausschreiben eines Kassenzettels oder einer Rechnung macht es erforderlich, daß man die Warenbezeichnungen richtig schreiben kann. („Walnüsse" z. B. mit einem „l", „Grieß" mit „ß".)

Bei jeder Ware gibt es **Sorten- und Qualitätsunterschiede**, die verschiedene Verwendungszwecke und Preise bewirken. Beim praktischen Verkauf kommt es darauf an, Verwendungsmöglichkeiten aufzuzeigen und gegebenenfalls Preisunterschiede sachlich zu begründen.

Kennen z. B. alle Jungkaufleute die Sorten- und Qualitätsunterschiede bei Zucker, Reis, Trockenobst oder Wein? Immer wieder werden Fragen der Kunden falsch beantwortet. Ein guter Verkäufer muß die Kunden fachlich beraten und überzeugen können. Dazu gehören Warenkenntnisse besonderer Art. Auch die persönliche Eignung des Verkäufers und die Beherrschung der reinen Verkaufskunde sind Voraussetzungen für den Aufbau eines fachlich und sachlich richtigen und werbewirksamen Verkaufsgespräches, das zum Verkaufserfolg führt. Das, was über eine Ware gesagt werden kann, ist nach Art der Ware verschieden. Man eigne sich die Warenwerte (Verkaufswerte) und den typischen **Wortschatz** an, um fachmännisch verkaufen zu können! Die warenkundlichen Kenntnisse allein geben den sachlichen Boden, auf dem sich ein erfolgreiches Verkaufsgespräch aufbauen läßt. Um die **Verkaufswerte** zu erkennen und den Wortschatz für diese zu erhalten, ist eine **Warengebrauchslehre** zu entwickeln. Die fertige Ware steht im Mittelpunkt der Betrachtungen. Von der Vorstellung über die Anforderungen ausgehend, die ein Verbraucher an eine bestimmte Ware stellt, sind die für diese Ware **typischen Waren- oder Verkaufswerte** herauszuarbeiten, der **Wortschatz** zur Kennzeichnung dieser Warenwerte festzulegen und aus diesen beiden Faktoren ein fachmännisches **Verkaufsgespräch aufzubauen.** Hierbei ist es oft notwendig, von der fertigen Ware, so wie wir sie in unserem Laden vorfinden, auszugehen und die Roh- und Zusatzstoffe, sowie die Gewinnung, Herstellung, Lagerung und Pflege der Ware, sowie ihre Verwendung in die Betrachtung einzubeziehen. Die Warenkunde für den Lebensmittel-Einzelhandel muß eine **verkaufswerbende Warenkunde** oder eine **verkaufspraktisch eingestellte Warenkunde** sein, die man auch mit „**Warenverkaufskunde**" bezeichnen kann, wobei wohl zu merken ist, daß hier die Verkaufskunde im eigentlichen Sinne nicht gemeint ist.

Die Warenverkaufskunde ist die verkaufsfördernde Warenkunde des Einzelhändlers. Die Warenkunde im alten Sinne geht nach der technologischen und chemischen Seite und dient dem Hersteller. Die Einzelhändler sind Kaufleute und weniger Hersteller, sofern man von einigen Ausnahmen der Feinkosteinzelhändler absieht, die ihre Salate, Ragoût-fins, kalte Aufschnittplatten oder bei Stadtküchen ganze Diners (Essen) herstellen und verkaufen.

In diesem Sinne sei die Wortprägung „Warenverkaufskunde" verstanden.

E. Sorten- und Qualitätslehre

Betrachten wir die einzelnen Lebensmittel, so stellen wir bei ihnen **Unterschiede** doppelter Art fest. Einmal bezeichnen wir z. B. die Teigwaren als Suppen- und Gemüsenudeln, wobei wir noch Sternchen, Hörnchen, Fadennudeln oder Spaghetti, Makkaroni usw. unterscheiden, zum anderen sprechen wir von Mehl-, Grieß- und Eierware. Wir machen zwei Hauptunterschiede: **1. Sorten** und **2. Qualitäten.**

Warum muß die Unterscheidung zwischen Sorten und Qualitäten gemacht werden, und wodurch werden sie hervorgerufen?

Jede Sorte hat ihren bestimmten Verwendungszweck! So sind z. B. die Teigwaren-Hörnchen, -Buchstaben, -Sternchen so geformt, daß sie sich praktischer als Einlagen bei Suppen verwenden lassen, wobei diese

Suppennudeln in drei oder mehr **Qualitäten** erscheinen können. Es dürfte einleuchten, daß Muscheln in der Qualität Eierware besser aufgehen, im gekochten Zustand fester und doch weich bleiben, schmackhafter und ergiebiger sind als solche in der Qualität „Mehlware".

„Sorte" und „Qualität" ist nicht dasselbe. Prägen wir uns diese Unterscheidung ein, wir brauchen sie bei unserer gesamten Warenkunde.

Wodurch werden Sorten abgeschieden? Bei den vorhergehenden Betrachtungen haben wir gesehen, daß die **Form** Sortenunterschiede hervorruft. Sternchen, Muscheln, Spaghetti usw. können von ein und derselben Qualität sein. Sie unterscheiden sich nur der Form nach und haben somit ihren bestimmten Verwendungszweck. Das **Aussehen** (Farbe) scheidet weitere Sorten ab. Eine gelbe, rote oder weiße Blattgelatine eignet sich nicht zu allem. Je nach der Farbe der einzudickenden Frucht oder Fleischart wird man die entsprechende Farbe wählen müssen. **Geschmacklich** gibt es z. B. Sortenunterschiede in süßen, halbsauren und sauren Kirschen. Die Qualität ist bei dieser Ware dagegen von ganz anderen Faktoren abhängig. Bohnerwachs finden wir flüssig, kremeartig und pulverförmig.

Je nach Verwendungszweck wählt man die eine oder andere **Festigkeit**, d. h. Sorte Bohnerwachs. Auch die Aufmachung in der **Packung**, die **Marke** nach Firmen verschieden, die **Herkunft**, z. B. dänische und deutsche Eier, die **Art des Rohstoffes**, die **Mischungsart** und die **Bearbeitung** können Sorten abscheiden. Versuche diese Feststellung durch Warenbeispiele zu beleben!

Jede Qualität hat einen anderen Preis! Preisunterschiede müssen begründet, Einwände gegen Qualität und Preis fachmännisch behandelt und Beanstandungen oder Reklamationen sachlich beurteilt und erledigt werden. Ein Preisunterschied ist in unserer Branche stets ein Qualitätsunterschied.

Wodurch werden Qualitäten abgeschieden? Viele Faktoren wirken auf Qualität und Preis. So verschieden die vielen Lebensmittel in der Qualität auch sind, so haben sie doch gewisse allgemeine **Gütemerkmale.** Nach ihnen richtet sich der Preis. Sie sind ein allgemeiner Maßstab, den man bei der Beurteilung der Lebensmittel anlegen muß.

So unterscheiden sie sich qualitätsmäßig nach:

1. **der äußeren Beschaffenheit:**
   Farbe (Butter), Form (Gurken), Größe (Erbsen), Dicke (Spargel), Festigkeit (Weichkäse), Echtheit (Lachsersatz), Unverdorbenheit (Obst), Aussehen (Obst), Aufmachung (Pralinen).
2. **den Genußwerten:**
   Geruchseigenschaften: Duft oder Aroma bei Kaffee,
   Geschmackseigenschaften: süß, sauer, salzig, herb, bitter (Beispiele wählen!),
   anregend: Tee, Kaffee, alkoholische Getränke;
   erfrischend: Mineralwässer, Süßsäfte.

3. **den Nährwerten:**
   a) Gehalt an Aufbaustoffen:
   eiweißhaltig: Fleisch und Fisch, Hülsenfrüchte,
   mineralsalzhaltig: Obst, Hülsenfrüchte, Gemüse,
   b) Gehalt an Brennstoffen:
   fetthaltig: Hering, Aal, Schinkenspeck, fetter Speck,
   Kohlehydratträger: Haferflocken, Obst und Gemüse,
   c) Gehalt an Vitaminen: Fische, frisches Obst,
   d) Gehalt an Verdauungshelfern: Sauerkraut.

4. **den Verwendungseigenschaften:**
   a) vielseitig verwendbar:
   die Würzen, aber auch Quark,
   b) leicht verwendbar:
   Würzen verteilen sich gut, Suppenwürfel haben richtige Größe, Trockengemüse und Konserven brauchen nicht geputzt zu werden, letztere brauchen keine Kochzeit,
   c) zuverlässig im Gebrauch:
   richtige Würzung (Suppenwürfel), gutes Gelingen (Puddingpulver, Backpulver).

5. **den Verdauungseigenschaften:**
   sättigend: Hülsenfrüchte,
   leicht verdaulich: Fische,
   bekömmlich: Obstsäfte,
   Verdauung fördernd: Weichkäse.

6. **den Lagereigenschaften:**
   leicht lagern sich Konserven, sie sind geeignet zur Vorratshaltung,
   lange hält sich Trockengemüse in Packungen,
   Markenbutter hält ihre Genußwerte länger als Landbutter.

7. **der Wirtschaftlichkeit:**
   Eier sind sehr nahrhaft, aber die Nährwertmenge ist nicht billig.
   In Fisch, Hülsenfrüchten und Quark ist die Eiweißmenge billiger.

Trockengemüse ist nur scheinbar teurer, in Wirklichkeit nicht teurer als Frischgemüse und Dosengemüse.

Ein Beispiel für eine Qualitätsübersicht:

Kaffee

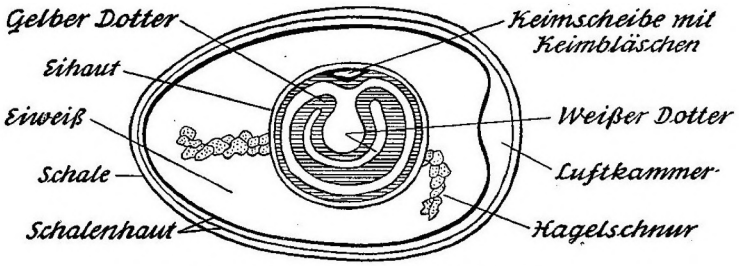
Die Qualität ist abhängig von:

Aussehen	(Farbe, Größe, Aufbau, Schnitt, Form)
Geruch	
Aroma	
Geschmack	(Säure)
Fülle	(Ergiebigkeit)
Lage	(Hoch- oder Tiefgewächs)
Diätetische Werte	(Eignung für kranke Menschen, Belebung, Anregung [koffeinfreier Kaffee])

Merke: Dein Verkaufsgespräch ist nicht fachmännisch, wenn du nicht für die einzelnen Sorten Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen und keine sachlichen Gründe für die Preise, die auf den Qualitätsunterschieden beruhen, angeben **kannst.**

Die Lehre von den Sorten und Qualitäten führt aber auch noch zu anderen Überlegungen. Hast du ein Sortiment, das heißt, führst du alle Sorten von Lebensmitteln, z. B. allein in Wein ausländische und deutsche, Rot-, Weiß-, Dessertwein und von den Weißweinen neben Rhein- und Mosel-, auch Ahr-, Nahe-, Franken- usw. -Weine, so hast du ein großes oder breites Sortiment; führst du dagegen, um bei unserem Beispiel zu bleiben, nur deutsche Weine und von diesen nur Rhein- und Moselweine, so hast du ein kleines oder schmales Sortiment. Im ersten Falle, ausgedehnt auf alle Lebensmittelsorten, ist der **horizontale Aufbau** deines Geschäftes breit; im letzteren Falle schmal und eng. Führt man nun jede Sorte nur in einer Preislage, so ist der **vertikale Aufbau** unseres Geschäftes niedrig oder einebnig. Führt man dagegen jede Warensorte in mehreren Qualitäten, so ist der vertikale Aufbau des Geschäftes hoch und bewegt sich in verschiedenen Qualitäts- und Preishöhen. Je nach Lage des Geschäftes wird man Warensortiment und Warenpreislage wählen, woraus sich die Einstufung des Geschäftes, allein von der Warenseite aus gesehen, in ein gewöhnliches Konsumgeschäft oder in ein gutes Lebensmittelgeschäft oder sogar in ein Feinkostgeschäft ergibt.

Beachte: **Suche und merke dir für jede Ware, die im folgenden Teil besprochen wird, die Sorten- und damit die Verwendungsunterschiede und die Güte- und damit die Preisunterschiede! Präge dir den für jede Ware typischen Wortschatz ein und baue sachliche Verkaufsgespräche auf!**



Längsschnitt durch ein Hühnerei

Zu dem auf Seite 23 beginnenden Abschnitt „Eier“

Warenverkaufskunde

Erster Teil: Lebensmittel

A. Vorwiegend nährwertige Lebensmittel

I. Eiweißnahrung

Wiederhole das über „Eiweiß" Gesagte auf Seite 11!

1. EIER

a) Frischeier

WARE. Für die menschliche Ernährung sind folgende Eiersorten verwendbar: Hühner-, Puten-, Enten-, Gänse-, Tauben-, Kiebitz- und Möven-Eier, die der Größe, dem Aussehen, Geruch, Geschmack und sogar dem Nährwert nach verschieden sind. Das sind **Sortenunterschiede.** Im Handel nimmt das Hühnerei die erste Stellung ein, während die anderen Eiersorten keine große Bedeutung haben.

Das **Hühnerei** besteht aus einer **porösen Kalkschale** (Farbe der Schale hell oder dunkel — durch Rasse bedingt), unter der sich **zwei feine Häutchen** befinden, zwischen denen sich, meist am stumpfen Ende, die **Luftkammer** bildet. Die Häutchen umgeben das **Eiweiß,** das wiederum den **Eidotter,** der gleichfalls von einem **Häutchen** umgeben ist, umschließt.

Das Ei enthält mit Ausnahme von Zucker alle Nährstoffe, die zum Aufbau und zur Erhaltung des Lebens nötig sind. Denke an die Entwicklung des Kükens!

Prozentwerte

	Eiweiß	Eigelb	Ganzei
Wasser	86	51	74
Fett	¼	33	11½
Eiweiß	13	15	13½
Mineralsalze	¾	1	1
100 g ohne Schale	100%	100%	100%

LAGERUNG UND KONSERVIERUNG.

Aufbewahrung im Geschäft: Frischeier sind kühl bei etwa + 6° C, in nicht zu trockenen und gut gelüfteten Räumen (bakterienfrei) aufzubewahren. Stark riechende Waren (Petroleum, Seife, Gewürze) beeinflussen Geruch und Geschmack des Eies. Hitze, Sonnenstrahlen und Frost sind gleichfalls schädlich.

Einlagerung: Die Vorratswirtschaft erfordert für die in den Monaten Ende März bis Anfang Juni über Bedarf erzeugten Eier eine Einlagerung. In Kühlhäusern werden diese bei etwa 0 bis + 4° C bis zu 9 Monaten frisch gehalten (Kühlhauseier).

Konservierung: Durch Einlegen in Kalk, Wasserglas oder Garantol werden die Poren der Eischale geschlossen. Dadurch wird das Eindringen von Bakterien verhindert (konservierte Eier).

VERKAUF. Nach der Handelsklasseneier-Verordnung verkauft man „gekennzeichnete" und „ungekennzeichnete" Eier. Beim Verkauf gekennzeichneter Eier sind die Handelsklasseneier die einzigen, bei denen Schilder mit Gewichts- und Frischeangaben angebracht werden dürfen. Der Lebensmittelhändler übernimmt die gesetzliche Haftung für eine bestimmte Qualität und sagt dem Kunden etwa:

„Ich übernehme die Gewähr dafür, daß die Eier der angezeigten Gütegruppe und Gewichtsklasse entsprechen".[1])

Die Mindestgröße des Schildes ist 15 × 20 cm, die der Buchstaben 1,5 cm.

Ungekennzeichnete Eier oder Eier nur mit Kennummern kauft die Hausfrau auf eigene Gefahr.

Man erkläre den Kunden, daß es bei Handelsklasseneiern dem Frischegrad nach **zwei Gütegruppen** gibt:

G I = vollfrische Eier
und G II = frische Eier.

Es werden folgende Mindestanforderungen gestellt (Durchleuchtung, Luftkammermessung):

Vollfrische Eier G I:

Schale:	normal, sauber, unverletzt, ungewaschen;
Luftkammer:	nicht über 5 mm, unbeweglich;
Eiweiß:	durchsichtig und fest;
Dotter:	nur schattenhaft sichtbar, ohne deutliche Umrißlinie, muß beim Drehen des Eies in zentraler Lage verharren;
Keim:	nicht sichtbar entwickelt;
Geruch:	frei von schlechtem und fremdem Geruch.

Frische Eier G II:

An diese Gütegruppe werden dieselben Anforderungen wie an G I gestellt mit folgenden Ausnahmen:

Die **Luftkammer darf** bis 10 mm groß sein,

der **Eidotter** darf sich beim Drehen des Eies nicht weit von der zentralen Lage entfernen.

Dem Gewicht nach gibt es in beiden Gütegruppen folgende Gewichtsklassen:

Gewichtsklasse	Gewicht des einzelnen Eies in Gramm	Durchschnittsgewicht in Gramm
S Sonderklasse	65 und darüber	mindestens 66
A Große Eier	60 — 65	62/63
B Mittelgroße Eier	55 — 60	57/58
C Gewöhnliche Eier	50 — 55	52/53
D Kleine Eier	45 — 50	47/48

[1])Die Sätze in direkter Rede stellen zugleich eine Anregung für die Art dar, in der das Verkaufsgespräch mit dem Kunden zu führen ist.

„Wird bei der Durchleuchtung festgestellt, daß die Luftkammer über 5 mm groß ist oder daß das Gewicht der Eier durch die Lagerung geringer geworden ist, so müssen wir die Eier als Eier der Gütegruppe G II in der entsprechenden Gewichtsklasse verkaufen. Sie sehen also, daß von seiten der Behörden und uns alles getan wird, um Ihnen für Ihr gutes Geld gute Ware zu geben."

Kann die Gewähr für die Gütegruppe G II auch nicht mehr übernommen werden, so muß ein Schild mit folgendem Wortlaut angebracht werden: „Keine Gewähr für gesetzliche Handelsklasseneier".

Als Handelsklasseneier sind ausgeschlossen: Eier anderer Geflügelarten, Hühnereier unter 45 Gramm, Kühlhauseier, konservierte Eier, Knickeier, Brucheier und solche, die den Mindestanforderungen nicht entsprechen; insbesondere: Schmutzeier, Eier mit an der Schale haftendem Eidotter, Eier mit Blutringen, Schimmelbildung, Eifäule, Rotfäule, Schwarzfäule.

Merke: Da infolge Genusses von rohen oder nicht lange genug gekochten Enteneiern mehrfach Gesundheitsschädigungen festgestellt worden sind, dürfen diese nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die Aufschrift tragen: „Enteneier! Kochen!"

An den Behältnissen muß ein Schild (20 x 15 cm) mit der Aufschrift angebracht sein:

Enteneier! Vor dem Gebrauch mindestens 8 Minuten kochen oder in Backofenhitze durchbacken!

b) Kühlhauseier

WARE. (Siehe unter Frischeier: „Lagerung und Konservierung".) Kühlhauseier tragen auf der Schale ein schwarzes „K" in einem gleichseitigen Dreieck. Außerdem muß an der Auslage ein Schild mit der Aufschrift „Kühlhauseier" angebracht sein.

VERKAUF. „Das Kühlhausei ist das Ei, das uns in der eierknappen Jahreszeit zur Verfügung steht. Es ist ein guter Ersatz für das frische Ei. Es ist in seinen Nährstoffen und in seiner Bekömmlichkeit unverändert; gegenüber anderen konservierten Eiern hat es den Vorzug, sich genau so vielseitig wie ein Frischei verwenden zu lassen."

c) Konservierte Eier

Konservierte Eier sind solche, die in Kalkwasser, Wasserglas, Garantol usw. eingelegt wurden. Sie tragen auf der Schale den schwarzen Stempel: „Konserviert", außerdem am Behältnis das entsprechende Schild: „Konservierte Eier".

Neben diesem Stempel können sie, ebenso wie die Kühlhauseier, noch einen Auslandsstempel oder den Deutschstempel auf der Schale tragen. Vor dem Kochen müssen sie an der Stelle der Luftkammer angestochen werden, damit sie nicht platzen.

Weitere **Eikonserven** sind: flüssiges Eigelb und flüssiges Vollei (die beiden letzten Eiererzeugnisse sind durch Zusatz von Kochsalz und Borsäure konserviert), ferner Gefrierei (tiefgekühlte, aufgeschlagene Eier).

d) Eiprodukte

Trockenvollei, Eigelbpulver, Eiweißpulver.

e) Ersatzprodukte

Milei, Ei-Ausstauschstoff.

Merke: **Handelsklasseneier tragen auf der Schale in der Zeit vom 15. März bis 31. August einen schwarzen und vom 1. September bis 14. März einen roten Stempel.**

Auf keinen Fall dürfen deutsch gestempelte Eier nur mit einer Preisauszeichnung versehen verkauft werden. Auslandseier, sowie auch ungekennzeichnete deutsche Eier bekommen nur ein Preisschild und keine sonstigen Bezeichnungen.

Alle Aufschriften, wie „Frische Landeier", „Große Dänen", „Kocheier" usw. sind verboten und strafbar. Auch ist ein unbeschildertes Aufbewahren der Eier unter dem Ladentisch nicht statthaft.

Die strengen Vorschriften sind nach 1945 nicht immer genau eingehalten worden. Um auch in der Nachkriegszeit Ordnung in den Eierhandel hineinzubekommen, wurde folgende Anordnung erlassen:

„Eier dürfen nur gekennzeichnet in den Verkehr gebracht werden."

Man unterscheidet:

deutsches Frischei,
aussortierte Eier,
Kühlhauseier,
konservierte Eier.

Die Größen- bzw. Gewichtsbezeichnungen lauten: „S und A—D".

Die Berechtigung der Kennzeichnung steht den Eierverwertungsgenossenschaften und Eiergroßhändlern, die mindestens 1 Million Eier im vorausgegangenen Kalenderjahr umgesetzt haben, und gewissen Geflügelhaltern zu.

Für den Einzelhandel ist besonders nachstehende Bestimmung wichtig:

„Im Verkaufsraum ist durch Schilder, die an den Behältnissen der Eier oder auf ihren Unterlagen in deutlich sichtbarer Weise anzubringen sind, darauf hinzuweisen, um welche Sorten und Gewichtsklassen es sich handelt. Die Schilder müssen mindestens Postkartengröße haben und in Buchstaben von mindestens 15 mm Höhe die ungekürzte Bezeichnung der Sorten und Gewichtsklassen enthalten; auf ihnen können die Verkaufspreise angegegeben sein."

Die Durcharbeitung beider Verordnungen zeigt uns, daß die **Qualität der Eier** vom **Frischegrad** (Alter), vom **Gewicht** (Größe) und von den Genußwerten: **Geruch, Geschmack, Aussehen** und **Gefüge** abhängig ist. Auch **Nährwert** und **Verwendbarkeit** spielen eine Rolle.

AUFGABEN. Stelle die Verkaufswerte mit dem entsprechenden Wortschatz zusammen! Welche Anforderungen stellt man an ein Hühnerei G I, Gewichtsklasse A? Welche Eier dürfen nicht als Handelsklasseneier verkauft werden? Wie beweist man den Kunden, daß dieses Ei in der Gütegruppe I verkauft werden darf? Was hast du beim Verkauf von Kühlhauseiern zu beachten? Wie müssen Frischeier im Laden und im Haushalt aufbewahrt werden? Von welcher Farbe ist augenblicklich der Eierstempel?

2. FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE

Siehe die Sortenübersicht Seite 28!

a) Frischfleisch

Die Güte (Qualität) des Frischfleisches ist abhängig von

der Tierart (Schwein, Rind, Schaf usw.),
dem Alter,
dem Geschlecht,
der Fütterung,
dem Gesundheitszustand,
dem Fleischstück (Tierteil des Tieres).

Kennzeichen guten Frischfleisches:

	Farbe des Fleisches	Farbe des Fettes	Festigkeit und Schnittfläche
Rind	Bullen kupferrot Ochsen ziegelrot Kühe dunkelrot	weiß bis gelblich-weiß	grobfaserig, stets mit Fett durchwachsen
Kalb	blaß	inneres Fett weiß bis rosa	zartfaserig, nie fleckig
Schwein	rosa, bei älteren Tieren dunkler	weiß, körnig	weich, feinfaserig, marmoriert
Hammel	dunkelrot, glänzend	weiß, Geruch und Geschmack eigenartig	feinfaserig, fest, nicht fleckig
Lamm	blaßrosa	weiß	weich, feinfaserig, nicht fleckig

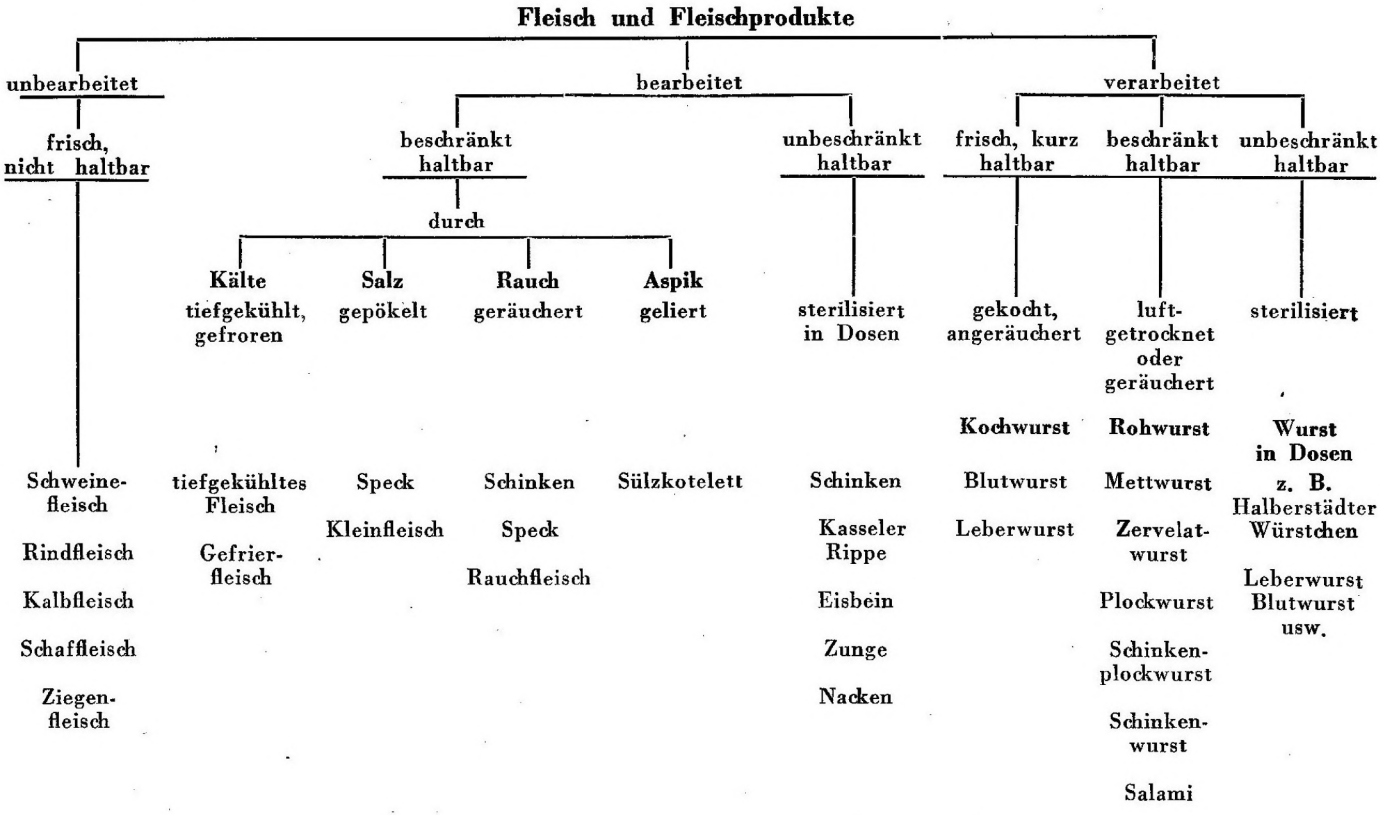
Bei längerer Aufbewahrung des frischen Fleisches in warmer, feuchter Luft verliert es seine glänzende Farbe und wird grünlichgrau; es wird immer weicher, so daß die **Fingerdruckprobe** versagt. Infolge des Hervorsickerns von Blutwasser wird die Oberfläche schmierig. Diese beginnende Fäulnis macht sich durch üblen Geruch (nach Ammoniak und Schwefelwasserstoff) bemerkbar. Der Genuß derartigen Fleisches ist gesundheitsschädlich. Ebenso schädlich ist auch das Fleisch solcher Tiere, die von der Schweine- und Rinderpest, Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Rotlauf usw. befallen wurden. Das Fleisch derartiger Tiere oder wenigstens der kranken Teile wird als genußuntauglich angesehen.

b) Halbkonserven oder Präserven

Das Fleisch wird, wie die Übersicht zeigt, durch die verschiedensten Methoden haltbar gemacht. Sie haben alle das Ziel, die Fäulnisbakterien fernzuhalten.

Durch **Tiefkühlen** erhält man das tiefgekühlte Fleisch, das dem Frischfleisch nicht nachsteht.

Sortenübersicht:



Ferner wird das **Pökeln** sehr viel angewandt. Das zugefügte Salz entzieht dem Speck oder dem Fleisch das Wasser, dringt in das Fleisch ein und wirkt konservierend. Man unterscheidet zunächst die **langsame Pökelung.** Diese wird mit Hilfe der **nassen** oder **trockenen Pökelung** durchgeführt, daneben wird auch die **Schnellpökelung** angewandt. Bei der langsamen nassen Pökelung bereitet man aus Salz, Salpeter, Zucker und Wasser eine Lake, in die der Speck oder das Fleisch gelegt werden. Bei der trockenen Pökelung wird das Fleisch mit dem Gemisch von Salz, Salpeter und Zucker eingerieben. Diese langsame Pökelung dauert je nach Größe des Fleischstückes etwa 6 Wochen. Bei der schnellen Pökelung wird die Lake durch eine Lakespritze unmittelbar in das Fleisch eingespritzt.

Als gepökelte Ware kommen **frischer Speck** und **Kleinfleisch** in den Handel. Unter **Kleinfleisch** verstehen wir die eingesalzenen Schweineschnauzen, Pfötchen und Rippchen; meist werden der gepökelte Speck oder das Fleisch (Schinken) noch geräuchert. Die Rauchgase wirken konservierend und verleihen dem Fleisch einen besonderen Wohlgeschmack.

Bei der **Kalträucherung** (der Rauch hat eine Temperatur von 25° C) dauert das Räuchern bis zu 5 Monaten. Die Produkte dieser Kalträucherung sind Schinken, Speck und Wurst.

Für billige Waren kommt die **Schnellräucherung** in Frage. Hierbei werden die Fleischstücke mit Holzessig eingerieben.

Man unterscheidet ferner noch: Katenrauch: Katenschinken; Landrauch (schnellere Räucherung): Landrauchschinken.

Die nachfolgenden Fleischprodukte sind in ihrer Qualität von ganz bestimmten Wertpunkten abhängig. Diese vorweg zu kennen, erleichtert die Beurteilung der Produkte und die Zusammenstellung der Verkaufspunkte.

Qualitäts-Übersicht: Die Qualität ist abhängig von

1. dem **Nährwert:** Eiweiß-, Fettgehalt, Träger von Vitamin A usw.;
2. der **Bekömmlichkeit:** Kalbfleisch gegenüber fettem Schweinefleisch;
3. dem **Sättigungswert:** gebratenes Fleisch hält 3 bis 4 Std. vor;
4. dem **Aussehen:** weißer Speck;
5. dem **Geruch:** schöner Rauchgeruch;
6. dem **Geschmack:** Mastochsenfleisch;
7. der **Festigkeit:** kerniges Stück (Schinkenstück);
8. der **Verwendbarkeit:** zum Braten, Kochen usw..

SCHINKEN

WARE. Sorten:

Knochenschinken sind ganze Schinken mit dem Knochen.

Schinkenspeck sind die Hüftstücke der Schinken mit dem anhaftenden fetten Speck.

Rollschinken sind Schinken ohne Knochen, mit Bindfaden fest umwickelt und im warmen Rauch so lange geräuchert, bis sie eine lebhafte rote Farbe zeigen. Bei den beiden letzten Sorten kommt es auf abfallfreien, durchgehenden (kuranten) Schnitt an.

Rouladenschinken sind Schweinenackenstücke oder Kämme, die in Ochsenbutten stecken und fest umschnürt sind.

Lachsschinken sind goldgelb geräucherte Karbonaden, die recht vollfleischig ohne Fetteile sind.

Kasseler Rippenspeer wird hergestellt aus gepökelten und gelb geräucherten Schweinskarbonadenstücken mit den Nacken- und Nierenstücken.

VERKAUF. Beachte beim Verkauf von Schinken folgende Verkaufswerte mit dem dazugehörigen Wortschatz:

Größe und Schnitt: Groß, unbeschnitten, mit kurzem, feinknochigem Bein und einer breiten Speckauflage.

Aussehen: Der Speck ist schön weiß, etwas rosa angehaucht. Das Fleisch ist hellrot und zart, feinfaserig.

Geschmack: Saftig, hochfein, zart und mild, mild gesalzen.
„Das ist überjähriger Schinken, der besonders fein und schmackhaft ist."

SPECK

WARE.

Rückenspeck. Im Handel wird er nach der Stärke eingeteilt:

extrastark = etwa 7 cm dick,
stark = 5—7 cm dick,
mittelstark,
dünn.

Holländischer Speck ist meist sehr dick, etwas gelblich und im Geschmack schmalzig.

VERKAUF. „Das ist beste Ware. Sie ist schön weiß und kurzfaserig, dazu fest und kernig. Ich empfehle Ihnen dieses Stück, das besonders trocken und deshalb vorteilhafter im Gebrauch als nasse, weiche Ware ist."

Bauchspeck ist magerer Speck, der mit und ohne Rippen gehandelt wird. Es kommt hier auf schönen abfallfreien Schnitt und auf die Schwere der Bäuche an. Leichtere, magere Stücke werden bevorzugt.

RAUCHFLEISCH

Rauchfleisch ist ein geräuchertes Stück aus der Keule des Ochsen.

SÜLZKOTELETT

Es wird aus nicht zu fetten Schweinskarbonadenstücken hergestellt. Das Kotelettstück wird in einer gut gewürzten Brühe gekocht und in Aspik eingelegt.

c) Voll- oder Dauerkonserven

Während die eben erwähnten Konservierungsmethoden nur Halbkonserven erzeugen, muß alles, was man zu Voll- oder Dauerkonserven verwenden will, noch keimfrei gemacht (sterilisiert) werden.

Die verschiedensten Fleischteile (siehe Sortenübersicht) werden in Dosen gepackt. Diese Dosen werden luftdicht verschlossen und in Sterilisiermaschinen erhitzt. Die Hitze tötet die Keime ab. Die Ware ist keimfrei.

Es können folgende Warengruppen im Verkauf sein:

sterilisierte Fleischwaren;

speisefertige Fleischzubereitungen:
Fleisch mit Soßen;

Mischgerichte:
z. B. Rippchen mit Sauerkraut.

d) Wurstwaren

Wurstwaren werden aus zerkleinertem, frischem Fleisch, Blut, Leber, Lunge, Herz, Gehirn, Schwarten und Speck unter Zusatz von Salz und Gewürzen hergestellt. Die Wurstmasse wird in natürliche Därme (auch Magen, Blasen) oder in künstliche Därme gefüllt, sodann gekocht und geräuchert. Wurstkonserven sind in Dosen gefüllt, die luftdicht verschlossen und steril gemacht wurden.

KOCHWURST

WARE. VERKAUF.

Blutwurst besteht aus gekochtem Schweinefleisch, Speck, Schwarten und Blut. Je nach Zusammensetzung und Würzung unterscheidet man die **Beutelwurst**, die neben dem Blut einige Speckstücke aufweist, die **Rotwurst** (Thüringer Rotwurst), die viel Fleisch und Speck enthält, und die **Zungenwurst**, die noch Schweinezungen enthält.

Leberwurst. Bei Leberwurst spielt die Qualität der verarbeiteten Leber (Kalbs-, oder Rinderleber) eine große Rolle. Die beste Leberwurst enthält nur Kalbsleber. Sie sieht schön hell aus, ist zart und mild im Geschmack und gut streichbar (Leberwurst im Fettdarm).

ROHWURST

Roh- oder Dauerwurst wird aus rohem Schweine- und Rindfleisch unter Zusatz von Speck hergestellt.

WARE — VERKAUF.

Mettwurst (Braunschweiger) ist eine weiche, streichfertige Wurst ohne Rindfleisch.

Zervelatwurst besteht in der Hauptsache aus Schweinefleisch, Speck und etwas Rindfleisch. Würzung und Grad der Zerkleinerung sind verschieden.

Plockwurst besteht aus Schweinefleisch, Schweinespeck und Rindfleisch, das grob gehackt ist. Bei der Beurteilung der Güte achte man auf die Arten und das **Mischungsverhältnis der Fleischsorten, auf die Festigkeit, auf das Aussehen und den Geschmack.**

„Diese Plockwurst besteht aus guten Rohmaterialien und ist lufttrocken, schnittfest, fast sehnenfrei und sehr schmackhaft, da pikant gewürzt".

Ist sehniges Fleisch verarbeitet, so sieht man an der Schnittfläche kleine, weiße Tüpfelchen.

Schinkenwurst besteht aus magerem Schweinefleisch (Schinkenfleisch), Rind-, Kalbfleisch und Speck, die mit weißem Pfeffer und geriebenen Muskatnüssen gewürzt sind.

„Schinkenwurst ist saftiger und feiner im Geschmack."

Schinkenplockwurst ist eine Qualität zwischen den beiden erstgenannten.

Salami ist eine Wurst, die ursprünglich nur in Italien und Ungarn aus Eselfleisch hergestellt wurde. Heute besteht die ungarische Salami aus etwa 75% dunkelfarbigem, gut ausgesehntem Schweinefleisch und etwa 25% fettem Speck. Gewürzt ist die Wurst durch Salz, gemahlenen Pfeffer, Paprika und Knoblauch. Der weiße Überzug, ein Brei aus Mehl mit kohlensaurem Kalk, wird der besseren Haltbarkeit wegen angebracht.

BRÜHWURST

Dosenwürstchen. Klein gewiegtes Rind- und Schweinefleisch wird in Saitlingen (Schafdärme) gefüllt und geräuchert. Die hellbraunen Würstchen kommen dann in Dosen mit scharfer Lauge und werden in der verschlossenen Dose sterilisiert.

AUFBEWAHRUNG UND PFLEGE. Alle Fleischwaren sind frostfrei, trocken und kühl aufzubewahren. Der Eisschrank ist für Dauerware ungeeignet, für Kochwurstwaren zu empfehlen. **Fleischwaren sind zu schützen vor Frost, Feuchtigkeit und Sonnenbestrahlung, ferner vor Fliegen und anderen Schädlingen.**

Schinken und Schinkenspeck sind in Leinenbeuteln an einem kühlen und luftigen Ort aufzuhängen.

Leichter Schimmelansatz bei Würsten ist rein äußerlich und hat auf die Qualität keinen Einfluß. Solche Würste sind zur Herstellung des früheren Aussehens in lauwarmem Wasser oder mit Hilfe eines in Salzwasser getauchten weichen Schwammes abzuwaschen, dann kalt nachzuspülen, lufttrocken zu machen und etwas einzufetten.

Dosenware ist kühl, trocken, in luftigen Räumen auf Lattengestellen aufzubewahren.

Siedewürstchen in offenen Dosen müssen immer von schwacher Salzlösung bedeckt sein, sonst kommt Schimmelbildung oder Zersetzung vor (Porzellangefäße).

AUFGABEN. Welche Schinkensorten führst du? Begründe den höheren Preis eines überjährigen Knochenschinkens! Empfiehl deutschen Räucherspeck! Welche Qualitätsunterschiede bestehen in Plock-, Schinken- und Schinkenplockwurst? Wieviel % Gewichtsverlust durch Eintrocknen muß man bei der Kalkulation von Dauerwurst berücksichtigen? Welche Markendosenwürstchen führst du?

3. WILD UND GEFLÜGEL

a) Wild

Sortenübersicht:

Wild

Schalenwild	Haarwild	Wildgeflügel
Rehwild	Hasen	Birkhühner
Rot- und Damwild	wilde Kaninchen	Rebhühner
Schwarzwild (Wildschweine)		Fasanen
		Schnepfen
		Wildtauben
		Wildenten
		Krammetsvögel

SCHALENWILD

Beim zerlegten Schalenwild (Hirsch, Reh, Wildschwein) unterscheidet man als das beste Stück den Rücken, dann die Keulen, die Blätter (Vorderläufe) und das Kleinfleisch wie Hals, Brust, Zunge. Rücken, Keule und Blatt gebraucht man zum Braten; das Kleinfleisch (Pfeffer, Klein) zu Pfeffer, Ragouts und Wildsuppen. Die Stücke werden meistens pfannenfertig verkauft und müssen deshalb glatt und nicht zerhackt aussehen.

Im Wild- und Geflügelspezialhandel werden Wild und Geflügel meist verkaufs- und küchenfertig gemacht. Für das fachmännische Zerlegen von Schalen- und Haarwild sind im Haus für Berufsgestaltung von der Fachabteilung Wild und Geflügel

„Grundregeln für die Zerkleinerung von Schalen- und Haarwild"

aufgestellt worden, die nachstehend zur genauen Beachtung aufgeführt werden:

„Jedes Säugetier hat 7 Halswirbel.

Rehwild

1. Der Rehrücken wird zwischen dem 2. und 3. Halswirbel vom Hals getrennt; es dürfen also höchstens 2 Halswirbel am Rücken verbleiben.
   Die am Rücken verbleibenden Rippen dürfen nicht länger als die Hälfte der breitesten Rückenbreite sein.
2. Zwischen Keule und Rücken wird der Rücken mit dem letzten Rückenwirbel getrennt, so daß an der Keule kein Rückenwirbel verbleibt.
   Der Lauf wird von der Rehkeule zwischen Fußwurzel- und Mittelfußknochen getrennt.
3. Das Rehblatt wird mit Knorpel und dem dazu gehörigen Brustfleisch abgetrennt und darf höchstens zweimal so breit wie die Lenden des Rückens sein.
   Der Lauf wird vom Blatt zwischen Mittelhandknochen und Handwurzel getrennt.
4. Zum Ragout gehören der Hals vom 3. Halswirbel ab und die Brustteile, die über die am Rücken verbleibenden Rippen hinausgehen.

Rot- und Damwild

Das gleiche Ausschlachten.

Das gleiche Ausschlachten.

Bei der Keule und dem Blatt wird ein Abtrennen der Mittelfußknochen und Mittelhandknochen einschließlich Schalen nicht vorgenommen, um diese Wildteile von den anderen Wildteilen leichter unterscheiden zu können.

In der Regel wird Wildbret (Rücken, Keulen, Blätter) bei weiterer Zerlegung „wie gewachsen" verkauft. Ist dies praktisch und zwecks angemessener Verteilung von Fleisch und Knochen nicht möglich, dann ist eine Knochenbeilage bis zu 30% zum Fleisch (70%) zulässig.

HAARWILD

Bei Hasen und Kaninchen unterscheidet man auch den Rücken (das beste Stück), die Keulen, die Vorderläufe und den Pfeffer.

Hasen

Vor dem Abziehen wird bei dem Vorderlauf die Pfote in der Handwurzel abgehackt.

Bei der Keule wird die Pfote in der Mitte abgehackt, um ein Aufhängen mit der Hesse zu ermöglichen."

Zusatzverkäufe: Speck (Wildfleisch muß zum Braten gut gespickt sein), Rotkohl, Apfelmus, Gemüse- und Pilzkonserven, Nudeln, Gewürz (Lorbeerblätter, Piment, Zwiebeln, Wacholderbeeren). Zum Wildschweinbraten kann man noch Backobst zum Füllen und Rotwein für die Soße anbieten.

WILDGEFLÜGEL

Das **Birkhuhn** hat fast die Größe des Haushuhnes. Junge Hennen schmecken am besten.

Rebhühner sind sehr schmackhaft. Junge Rebhühner haben besonders zartes Fleisch, man erkennt sie an den gelben Beinen und an den grauen Kopffedern.

Fasanen haben einen feinen Wildgeschmack und ein sehr zartes Fleisch. Junge Hähne erkennt man am kurzen, stumpfen Sporn und an dem biegsamen Brustbein.

Schnepfen kommen hauptsächlich im Herbst und im Frühjahr auf den Markt. Man unterscheidet die Wald- und die Sumpf- oder Moorschnepfe.

Bei **Wildenten** schmeckt besonders das Fleisch der Krickente gut.

Wildtauben sind größer als Haustauben.

Krammetsvögel, eine Drosselart, sind ein Feinkostartikel.

LAGERUNG. Kühlraum.

b) Geflügel

Nach den Vorschriften über Güte und Kennzeichnung des deutschen Markengeflügels unterscheidet man folgende **Artklassen:** Hühner, Puten, Gänse, Enten, Haustauben.

Bei der **Artklasse Hühner** gibt es folgende **Sorten:** Backhühnchen, Junghühner und Suppenhühner.

Die **Artklasse Gänse** zerfällt in folgende **Sorten:** Mastgänse und Frühmastgänse.

An **„Deutsches Markengeflügel"** werden hohe Anforderungen gestellt. So müssen die Tiere **fleischig** sein, die **Knochen** dürfen **nicht übermäßig hervortreten**, das **Brustbein muß gerade** oder darf nur schwach gekrümmt sein, die Körperhaut muß von feiner **Beschaffenheit** sein, **natürlichen Glanz** haben und **frei von jeglichem Geruch sein**, sie darf **keine blutunterlaufenen Stellen** und **keine bläulichen oder grünlichen Flecke** aufweisen.

Gänse, Enten und Puten dürfen höchstens 1 Jahr alt sein.

HÜHNER

Als **Backhühnchen** und **-hähnchen** dürfen nur Tiere beiderlei Geschlechts mit **einem Schlachtgewicht** bis 900 g verwendet werden, welche die Geschlechtsreife noch nicht erreicht haben und an einem weichen, biegsamen Knorpel erkenntlich sind.

Junghühner dürfen die Geschlechtsreife noch nicht erreicht haben. Ältere Hühner, bis zu 3 Jahre alt, ergeben eine wohlschmeckende kräftige Fleischbrühe = **Suppenhühner.**

Siehe Abschnitt „Feinkost": Poularden, Poulets, Kapaune, Perlhühner.

PUTEN (Puter = Truthahn, Pute = Truthenne)

Sie stellen einen beliebten Weihnachtsbraten dar. Das Fleisch ist besonders weiß.

GÄNSE

Als Frühmastgänse dürfen **nur Tiere**, die höchstens 20 Wochen alt sind, in der Zeit vom 1. Februar bis 30. Juni gekennzeichnet werden.

Hafermastgänse schmecken besonders gut.

Zerkleinert unterscheidet man Brust, Keulen, Gänseklein (Flügel, Hals, Kopf, Beine, Magen, Herz), Flomen und Leber. **Brust und Keulen kommen geräuchert** als feinste Delikatesse in den Handel. Die Leber wird oft zu Gänseleberpastete verarbeitet.

JUNGE ENTEN

Sie geben den schmackhaftesten Braten.

Die Qualität (Geschmack) ist immer von der Fütterung und vom Alter abhängig.

HAUSTAUBEN

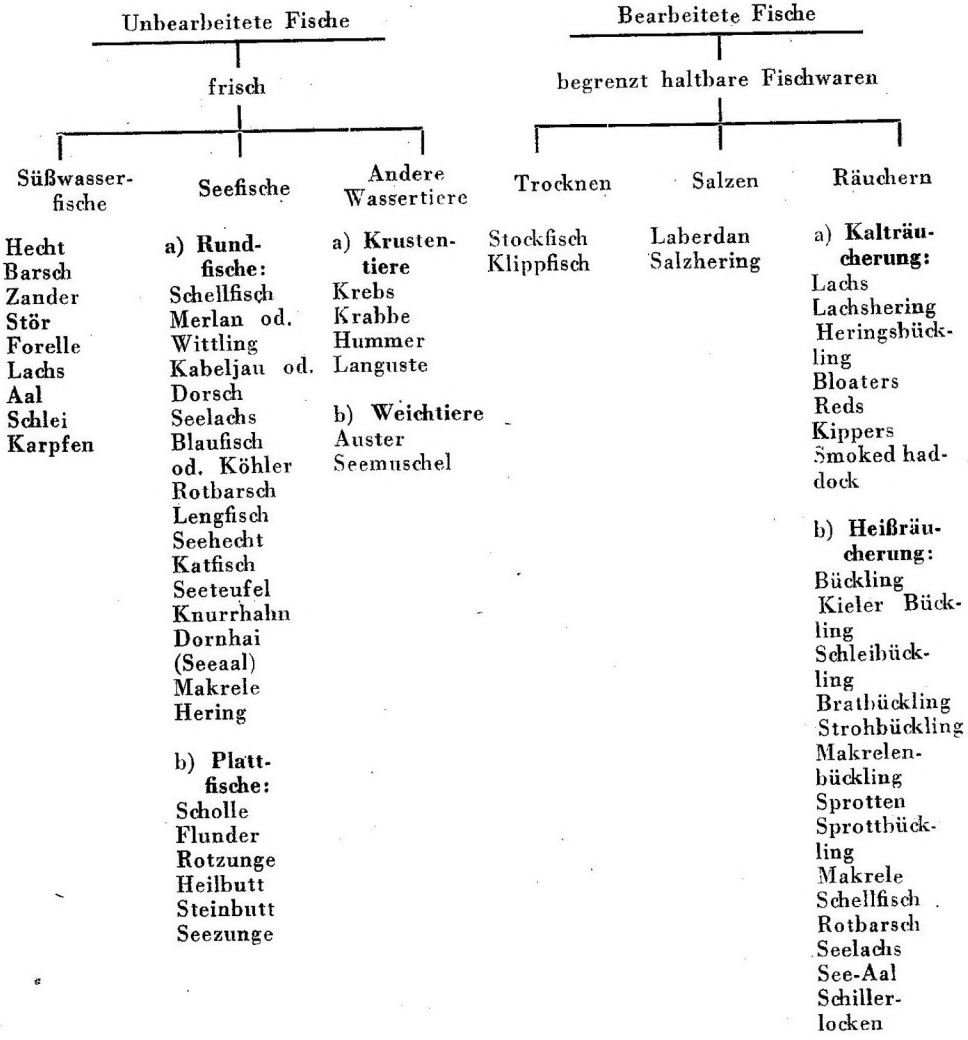
Junge Tauben haben weißes Fleisch, eignen sich zum Braten; ältere Tauben haben rötliches Fleisch und werden zur Suppe verwandt.

LAGERUNG. In Kühlräumen hängend.

4. FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE

(Teil I)

Sortenübersicht:



a) Unbearbeitete Fische

FRISCHFISCHE

Fisch ist sehr nahrhaft, gut bekömmlich, leicht verdaulich, schmackhaft und preiswert.

Fische und Fischerzeugnisse

(Teil II)

Sortenübersicht:

Bearbeitete Fische

unbegrenzt haltbare Fischwaren (½ Jahr Garantie)

Tiefkühlen

Marinieren

a) **Kaltmarinaden:**
Rollmops
Bismarckhering
Senfhering
Kronsardinen
Kräuterhering
Feinmarinaden

b) **Marinaden:**
Hering in Gelee
Makrelen
See-Aal in Gelee
Krabben in Gelee

c) **Bratmarinaden:**
Brathering
Brat-Rollmops

d) **Ölpräserven:**
Seelachs in Öl

e) **Anchosen** (Sprotten):
Anchovis
Appetitsild
Gabelbissen

Sterilisieren

a) **Heringskonserven:**
Fettheringe in verschiedenen Soßen

b) **Sprottenkonserven**

c) **Makrelenkonserven**

d) **Lachskonserven**

e) **Magerfischkonserven**

f) **Sardinenkonserven**

g) **Hummerkonserven**

Verarbeitete Fische

a) **Fisch-Pasten:**
Lachs-Paste
Sardellen-Paste
Aal-Paste
Anchovis-Paste

b) **Fischbutter**

c) **Fischsalate**

d) **Fischklöße**

e) **Kaviar**
(echter, anderer)

f) **Fisch-Wurst**

g) **Fisch-Eiweiß**

h) **Fischextrakte:**
Krabbenextrakt

Die bekanntesten Süßwasserfische

Der **Hecht** wird bis 35 kg schwer und bis 2 m lang. Alte Hechte sind an dem schwärzlich gefärbten, jüngere am grünlich gefärbten Rücken zu erkennen. Das **Fleisch** ist **fest, weiß und sehr schmackhaft.** Bei jüngeren Hechten ist es besonders zart und leicht verdaulich. Sehr zu empfehlen ist der Genuß der Leber. Aus dem Rogen stellt man den roten Kaviar her.

Der **Barsch** wird bis 30 cm lang und bis 1½ kg schwer. Sein **Fleisch** ist ebenso wie das des Hechtes **fest, weiß und sehr schmackhaft.** Man unterscheidet: **Rohrbarsch, Kaulbarsch,** und **Donaubarsch.** Der Kaulbarsch gibt die beste Fischsuppe.

Der **Zander** steht in Gestalt und Färbung zwischen Barsch und Hecht. Er wird bis 1 m lang und bis 15 kg schwer. Das **Fleisch** ist **zart, fest und doch weich, saftig, leicht verdaulich und sehr wohlschmeckend.**

Der **Stör** lebt zwar vorzugsweise im Meer, steigt aber auch in alle deutschen Ströme empor. Aus dem Rogen des Störs stellt man den Kaviar her.

Die **Forelle** gehört zur Gattung der Lachse. Sie wird bis 40 cm groß und bis 3 kg schwer. Das **Fleisch** ist **besonders zart** und **äußerst wohlschmeckend.** Es schmeckt am besten in den Monaten Mai—Juni. Sorten: **Bachforelle** (Stein- oder Waldforelle) ist am schmackhaftesten; **Regenbogenforelle.**

Der **Lachs** (Salm) wird bis 2 m lang und bis 45 kg schwer. Obgleich er ein Bewohner des Meeres ist, steigt er zur Laichzeit die Flüsse empor. Das **Fleisch des „zu Berge" ziehenden Lachses ist rötlich, sehr fett und hoch geschätzt.** Der „zu Tal" ziehende Fisch ist mager und geringer. Rheinlachs ist weniger fett und fleischig als der Meerlachs, aber viel schmackhafter.

Aal. Beachtenswert ist seine Entwicklung. Die Laichheimat liegt etwa bei den Bermuda-Inseln. Dort entschlüpfen in ungefähr 4 000 m Tiefe die kleinen, weidenblattförmigen Tierchen dem Laich und beginnen sofort die lange Wanderung zu den Küsten. Auf diesem Wege entwickeln sie sich zu den sog. „Glasaalen"; sie sind zunächst kaum 1 cm lang, farblos und durchsichtig, deshalb auch die Bezeichnung. Die große Menge der Glasaale wandert durch die Nord- und Ostsee in die Flüsse und Seen des Binnenlandes. Hier halten sie sich verschiedene Jahre auf, wachsen aus, und sobald die Fortpflanzungszeit für sie gekommen ist, wandern sie wieder nach dem Meere, Qualitätsunterschiede: Der beste Aal ist der **blanke, wandernde Aal,** der hauptsächlich im Herbst an der Küste gefangen wird. An zweiter Stelle stehen die **Sommeraale,** die auch schön und zart sind. Der **Butteraal ist besonders dünnhäutig und fein im Fleisch,** Flußaale sind oft moorig und brakig. Das Fleisch kann unrein schmecken und nicht so schön weiß und zart aussehen.

Schleie. Die Teichschleie besitzen eine dicke und feste Haut, die mit einer dicken Schleimschicht überzogen ist. **Das Fleisch ist zart, weiß, fett und sehr wohlschmeckend,** aber schwer verdaulich.

Karpfen. Der Marktbedarf wird fast ausschließlich aus den Zuchtteichen gedeckt (Teichkarpfen). Sorten: **Spiegelkarpfen,** wenig Schuppen, aber groß und glänzend; **Lederkarpfen,** schuppenlos. Das **Fleisch** ist **wohlschmeckend und leicht verdaulich,** es schmeckt am besten in den Monaten Oktober—April. Flußkarpfen sind schmackhafter als Teichkarpfen. Das Fleisch des Milchners ist zarter als das vom Rogener. Bei edlen Sorten ist der Rücken stark gewölbt.

Die bekanntesten Seefische

WARE.

Rundfische:

Schellfisch

Kennzeichen:

Rückseite:	graubraun.
Bauchseite:	weißlich mit schwarzer Seitenlinie und schwarzem Fleck auf der vorderen Flanke.
Flossen:	drei Rückenflossen, kehlständige Bauchflosse, zwei Afterflossen, Kieferzäpfchen.
Fleisch:	weiß, sehr schmackhaft, hoch geschätzt.

Merlan (Wittling = Weißling)

Kennzeichen:

Aussehen:	dem Schellfisch sehr ähnlich, deshalb leichte Verwechslung.
Rückenseite:	etwas dunkler.
Kopf:	gedrungener.
Flossen:	wie beim Schellfisch, aber kein Kieferzäpfchen.
Fleisch:	minderwertiger als das des Schellfisches, nicht hoch geschätzt.

Kabeljau oder Dorsch

Kennzeichen:

Färbung:	grau-gelb oder grünlich mit braunen Flecken und weißer Seitenlinie.
Flossen:	wie beim Schellfisch.
Fleisch:	nicht so wertvoll wie das des Schellfisches, geschätzt.

Kabeljau an der Luft getrocknet gibt **Stockfisch.**
Kabeljau gesalzen und getrocknet gibt **Klippfisch.**
Kabeljau nur gesalzen (gepökelt) gibt **Laberdan.**
Aus der Leber wird der bekannte **Lebertran** hergestellt.

Seelachs (auch Blaufisch oder Köhler genannt)

Kennzeichen:

Färbung:	blaugrau.
Länge:	bis 1 m, weiße Seitenlinien, drei Rücken- und zwei Afterflossen.
Maul:	schwarz.
Fleisch:	sehr fest und von guter Haltbarkeit.

Rotbarsch (Goldbarsch, Seekarpfen). Das Fleisch ist sehr nahrhaft, schmackhaft, fest und gut haltbar. Es wird besonders in Form von Filet gehandelt.

Lengfisch ist ein langgestreckter, aalartiger Fisch. Sein Fleisch ist nicht so gut wie das des Kabeljaus. Gewöhnlicher Leng und blauer Leng.

Seehecht liefert gelbliches Fleisch, das sehr zart ist, deshalb sorgfältige Lagerung.

Katfisch: gestreifter und gefleckter Katfisch. Das Fleisch ist sehr fett und wohlschmeckend.

Seeteufel (Angler, Froschfisch). Er hat einen breiten Kopf mit weit klaffendem Maul. Das Fleisch ist schneeweiß und fest, das frisch gebraten oder geräuchert ausgezeichnet schmeckt. Gut haltbar.

Knurrhahn, grauer und roter Knurrhahn. Der Name kommt daher, daß durch Bewegung der Muskulatur an der Schwimmblase ein „Knurren" entsteht. Der rote Knurrhahn ist in der Qualität besser. Sein Fleisch ist schneeweiß.

Dornhai (Seeaal). Sein Fleisch wird geräuchert und in Gelee eingekocht. Frisch wird er selten gehandelt.

Makrele ist ein sehr hochwertiger und schmackhafter Fisch. Sie kann gefleckt (im Rücken aufgeschnitten), geräuchert, gesalzen, in Öl oder feinen Tunken mariniert und konserviert zubereitet werden. Gedünstet in eigenem Saft („Makrele in der Tüte") ist sie sehr schmackhaft.

Hering ist der wichtigste und wertvollste Fisch. (Siehe Salzheringe Seite 42.) Grüne Heringe werden für den Frischgebrauch verkauft und können mannigfaltig zubereitet werden.

Plattfische:

Zu den Plattfischen zählt man alle Fische, die beide Augen auf einer Seite haben:

Scholle (Goldbutt): eignet sich sehr gut zum Braten; „gebratene Scholle".

Flunder: schmeckt besonders gut geräuchert und gebraten.

Rotzunge: ausgezeichneter Geschmack, Ersatz für Seezunge.

Heilbutt: er wird in der Regel gekocht oder gebraten.

Steinbutt: sein Fleisch ist schneeweiß, sehr fest, gut haltbar. Er gilt neben der Seezunge als feinster Seefisch.

Seezunge: der feinste und wohlschmeckendste Seefisch. Sie eignet sich besonders zum Braten und Dünsten.

Qualitätslehre:

Auf die Qualität der **Frischfische wirken ein:**

a) **Frische:**
Insbesondere achte man auf
Kiemen: rot, feucht;
Augen: durchsichtig, klar;
Färbung: frisch;
Fleisch: fest; Druckstellen, die man mit dem Daumen vornimmt, müssen wieder verschwinden;
Haut: feucht, glatt, schleimig;
Schuppen: fest;
Geruch: angenehm, frischer Seegeruch.

b) **Gattung:** Edelfische oder Konsumfische.

c) **Herkunft:** See-, Teich- oder Flußfische.

d) **Fangzeit:** Der Geschmack des Fisches ist am besten vor der Laichzeit.

e) **Fangart:** Zugnetz, Stell- oder Treibnetz, Angel.

f) **Größe:** Die mittelgroßen Fische sind die besten.

g) **Zustand:** Lebend oder tot.

h) **Beschaffenheit des Fleisches:** Fett, Farbe, Festigkeit, Saftigkeit, Geschmack.

i) **Zurichtung:** Mit oder ohne Kopf, Filet.

k) **Kocheigenschaften:** Zerfällt nicht, wird schön weich.

Lagerung und Pflege beim Verkauf:

Grundsätzlich kühl aufbewahren, nicht ohne Eis! Ins Schaufenster gehört nur der allerbeste, frische Fisch. Geheimniskrämerei hinter Türen und Verschlägen weckt offensichtlich das Mißtrauen der Käufer; es ist statt dessen ratsam, auch das Lager der Verkaufsfische den Augen des Publikums sichtbar zu machen. Der Zubereitungstisch soll nicht alt und zerhackt, das Handwerksgerät nicht blutig oder schleimig sein, ebenso darf jeder im Betrieb entstehende Abfall wie Schuppen, Blut, Köpfe, Gräten und Häute nicht einen Augenblick liegen bleiben.

VERKAUF. Als Wortschatz benutze man die Ausdrücke, die bei den einzelnen Fischarten über Schmackhaftigkeit usw. gesagt sind. Sodann bedenke man: Im Frühjahr, wenn das junge Gemüse noch fehlt, können dem menschlichen Körper auch durch den Fisch die nötigen Mengen Vitamine zugeführt werden. Außerdem sagt gerade bei der Wärme das schwerer verdauliche Fleisch oder gar Fett niemanden mehr recht zu; da ist der leichtverdauliche Seefisch erst recht das gegebene Nahrungsmittel. Ferner wird der Fisch um diese Jahreszeit in besonders großen Mengen gefangen und ist deswegen preiswert, ein Gesichtspunkt, der bei der vielfach mangelnden Kaufkraft besonders zu beachten ist. Zur Kundenberatung merke man sich ferner: Man rechnet für jede Person etwa 375 g Fischfleisch mit Kopf, bzw. 220—250 g Fischfilet, das ist schieres Fleisch. Die Hausfrauen kaufen den Fisch am besten erst kurz vor der Zubereitung. Soll der Fisch noch bis zum nächsten Tage aufbewahrt werden, so hat das am besten in einem mit Essigwasser getränkten Tuch an einem kühlen und trockenen Ort zu geschehen. Beim Einkauf von Fischfilet hat die Hausfrau folgende Vorteile: bequemer Heimtransport, kein Abfall, einfache Zubereitung, deshalb Wegfall von Arbeit und Kosten, kein Fischgeruch.

Andere Wassertiere

Krustentiere

Krebse. Man unterscheidet den schwarzbraunen Edelkrebs und den bläulich oder grünlich aussehenden Teich- oder Sumpfkrebs. Der Edelkrebs ist im Fleisch und Geschmack weitaus besser. Merke folgende Sortierung: Suppenkrebse, Kleinmittelkrebse, Mittelkrebse, Große Krebse, Riesenkrebse, Extra-Riesenkrebse.

Krabben sind sehr wohlschmeckend und können zu den verschiedenartigsten Gerichten zubereitet werden. Krabben kommen nur an der Küste frisch in den Handel. Im Binnenland werden sie konserviert verkauft: Krabben in Gelee, Krabben in Tomaten- oder Remouladentunke.

Hummer. Lebender Hummer ist sehr empfindlich und muß vor Kälte und Hitze geschützt werden. Erstklassige Delikatesse!

Weichtiere:

Austern. Die Qualität richtet sich nach der Größe und Gleichmäßigkeit. **Drei** Qualitäten: Imperiales, erste und zweite Qualität. Rote Austern (geöffnete Muscheln) sind auszusondern, da gesundheitsschädlich.

Seemuscheln (Miesmuschel, Pfahlmuschel). Die Miesmuschel ist neben der **Auster** die wichtigste eßbare Muschel. Besonders beliebt ist sie im Rheinland.

b) Bearbeitete Fische

Stockfisch, Klippfisch und Laberdan (siehe Seite 39).

SALZHERINGE

Hinsichtlich der gefangenen Menge steht der Hering an erster Stelle. Die Hauptmenge wird eingesalzen. Fangplatz, Fangzeit, Fangart und Bearbeitung bestimmen die Qualität.

Jeder Hering ist zunächst **Matjes**, Junghering, Mädchenhering, ein noch nicht geschlechtlich gereifter Hering. Dann wird er nach erfolgter **Paarung Vollhering**, d. h. der Hering ist gefüllt mit Milch oder Rogen und, nachdem er seinen Laich abgesetzt hat, **Hohlhering, Ihlen.**

Mitte Juli bis Anfang September wird der sogenannte „Fladengrundhering" in der Nordsee auf dem Fladengrund gefangen. Er ist sehr gleichmäßig, mittelgroß, fett und vollreif. Mitte September bis Ende Oktober kommt der Doggerhering (Fangplatz Doggerbank) auf den Markt. Er ist gemischter, kleiner, nicht so fett. Anschließend kommen die englischen Frischheringe (gleichmäßige, fette Qualitätsheringe), sodann die Schotten- und Schwedenheringe. Nach der Fangart unterscheidet man den **Trawler (trauler)-Hering und den Loggerhering.** Der Trawler-Hering ist ein Schleppnetzhering. Er wird mit einem Schleppnetz gefangen, das aus einem riesigen, weitmaschigen Trichter besteht, der in einem engmaschigen Sack ausläuft. Diese Heringe sind oft gequetscht und gedrückt, da in dem Endstück (Sack) des Netzes die Fischmenge sich zu sehr staut.

Der Logger-Hering ist ein Treibnetz- oder Stellnetzhering. Ein Treibnetz ist ein viereckiges Netz von etwa 3 000 m Länge und 15 m Tiefe, das senkrecht im Wasser schwimmt. In diesem Netz verfängt sich der Hering mit seinen Kiemen. Die Logger-Heringe bleiben schön ganz.

Nach der **Behandlung** unterscheiden wir **seegekehlte** und **landgekehlte Heringe.** Der seegekehlte Hering wurde spätestens 24 Stunden nach dem Fange gekehlt und gesalzen. Unter Kehlen verstehen wir das Beseitigen der Kiemen, des Darmes und des Herzens durch einen Kehlschnitt. Diese Heringe sind daher gut ausgeblutet und haben ein weißes, zartes Fleisch, sind also von sehr guter Qualität. Landgekehlt bedeutet übertägige Ware, denn der Hering wurde erst an Land gekehlt und gesalzen. Er hat darum rötliches Fleisch und ist nicht so fein im Geschmack.

Matjesheringe

WARE. Sorten: Sie unterscheiden sich nach Fanggebieten und Größe.

aa) Downingsbay (dauningsbee): großfallender Hering, sehr groß.

bb) Castlebay (kaßlbee): besonders gute Qualitäten.

cc) Stornoway (stornowee): etwas grob im Fleisch, von nicht so feiner Qualität.

dd) Shetland-Matjes (schettländ): mittlere Größen, mitunter sehr feine Qualitäten.

ee) Ostküsten-Matjes: fast stets klein, sehr zart, oft von ganz hervorragender Qualität.

Größenbezeichnungen:

medium (midiöm) = mittel;	360—450 je ½ Tonne.
selected (ßelektid) = groß;	350—400 je ½ Tonne.
large (lardsch) = besonders groß;	275—300 je ½ Tonne.

LAGERUNG UND PFLEGE. Da der Matjeshering sehr fett und sehr zart ist, ist er auch außerordentlich empfindlich. Er ist kühl zu lagern und stets ausreichend unter Pökel zu halten. Die sich auf der Oberfläche des Pökels häufig zeigende ölige Schicht, entfernt man von Zeit zu Zeit, damit die Heringe keinen Trangeschmack annehmen.

VERKAUF. „Diese Matjesheringe sind besonders zart im Fleisch, darum sehr schmackhaft, die feinsten Qualitäten kommen aus der Irischen See (Downingsbay und Castelebay).“

Gewöhnliche Salzheringe

WARE. Nach den Fanggebieten gibt es:

Schotten,

Norwegische Heringe,

Deutsche Heringe:

Achte auf Loggerhering oder Trawlerhering (trauler), seegekehlt oder landgekehlt!

Gattung

Es sind folgende Gattungsbezeichnungen zu unterscheiden:

a) **Vollheringe** (abgekürzt V) für Heringe, die mit Laich (Milch oder Rogen) gefüllt sind;

b) **Fettheringe** (abgekürzt F) für Heringe, die ungefüllt und deren Eingeweide reichlich mit Fettflomen behaftet sind;

c) **Matjesheringe** (abgekürzt M) für Heringe, die ungefüllt, deren Eingeweide reichlich mit Fettflomen behaftet sind und deren Fischgewebewasser einen Salzgehalt von weniger als 20% enthält;

d) **Ihlenheringe** (abgekürzt Y) für Heringe, die abgelaicht haben, noch nicht wieder gefüllt sind und an deren Eingeweiden keinerlei oder doch nur Spuren von Fettflomen vorhanden sind;

e) **teilweise ungefüllt** (abgekürzt TU) (nur bei Landsalzung) für Heringe, bei denen eine scharfe Sortierung nach Voll- oder Fettheringen nicht vorgenommen ist. Derart bezeichnete Gebinde dürfen keine Ihlenheringe enthalten;

f) **ungekehlte Heringe** (Bezeichnung „Ungekehlt");

g) **Wrackheringe** (Bezeichnung „Wrack" für beschädigte Heringe, die für den unmittelbaren menschlichen Genuß noch verwendet werden können.

Sortierung

1. Die Voll-, Fett-, Matjes- und Ihlenheringe müssen wie folgt nach Größen sortiert und bezeichnet sein:

GR	=		bis	600	Stück je 1/1 Faß,
R	=	601	bis	700	Stück je 1/1 Faß,
A	=	701	bis	800	Stück je 1/1 Faß,
G	=	801	bis	900	Stück je 1/1 Faß,
M	=	901	bis	1 050	Stück je 1/1 Faß,
K	=	1 051	bis	1 200	Stück je 1/1 Faß,
KK	=	1 201	u. mehr		Stück je 1/1 Faß.

2. Bei ungekehlten und Wrackheringen ist eine bestimmte Stückzahl im Gebinde nicht vorgeschrieben.
3. Eine Sortierung nach „Rogener" und „Milchner" ist verboten.

Güte

Der mildgesalzene Matjeshering muß weniger als 20% Salzgehalt im Fischwasser aufweisen.

Der Salzhering muß durch eine genügende Menge Salz gar geworden und für eine ausreichende Zeit haltbar gemacht worden sein.

Salzheringe müssen im Geruch, Geschmack und Aussehen einwandfrei sein, allen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes sowie den einschlägigen Anordnungen genügen und für den menschlichen Genuß ohne weiteres geeignet sein. Die Salzheringe dürfen insbesondere nicht angetrant, gelb, bauchbeschädigt, sie müssen frei von „Süß" und „Stank" sein, d. h. sie dürfen keinen süßlichen Geschmack haben; der Geruch muß natürlich, unverdorben sein.

Gütestempel:

1. **Gütestempel** (Rundstempel) für **einwandfrei gekehlte** Salzheringe. Im Kranz die Bezeichnung: Deutscher Salzhering, unterbrochen links durch die Nummer des Stemplers, rechts durch die Wochenzahl, in der die Stempelung vorgenommen wurde, unten die Jahreszahl der Stempelung, im Querband das Wort „Geprüft".
2. **Gütestempel** (Rundstempel) für **einwandfreie, ungekehlte Salzheringe** mit dem eingefügten „U".
3. **Gütestempel** (Rechteckiger Stempel) für **beschädigte Heringe**, „Deutsche Wrackheringe".

LAGERUNG UND BEHANDLUNG. **Voll belakte und noch nicht in Anbruch genommene Fässer sind liegend und kühl aufzubewahren. Öfter drehen! Im Laden muß der Hering gleichfalls kühl und unter Lake stehen. Liegt der Salzhering trocken, dann wird er gelb, tranig und ungenießbar.**

VERKAUF. „Das ist frisch gesalzene, wohlschmeckende Ware, vollfett, nicht trocken, gelb oder tranig; seegekehlt, darum weißes, zartes Fleisch."

RÄUCHERFISCHE

Durch die Räucherung erhalten Fische aller Art einen angenehmen Wohlgeschmack und eine gewisse Haltbarkeit.

Je nach Art der Räucherung gibt es verschiedene Räucherfische.

Bei der **Kalträucherung** muß der Fisch vorher durch starke Pökelung salzgar gemacht werden, da nur der kalte Rauch den Fisch nicht genußfähig macht.

Für die **Heißräucherung** werden nur frische Fische verwendet, die nicht salzgar sind. Allerdings sind auch diese Fische etwas gesalzen, um genußfähig zu sein. Durch große Hitze (heißen Rauch) wird der Fisch zuerst gar gemacht und auch dadurch bis zu einem gewissen Grad konserviert. Sodann folgt das Dämpfen durch dicken Rauch. Hierdurch erhält er die letzte Gare, den verlangten Rauchgeschmack und die schöne goldgelbe Farbe.

Kalträucherung:

Lachs, echt, muß sehr zart, fett und schmackhaft sein. Nicht auf Eis legen!

Lachshering wird aus besonders fetten, zarten und nicht ausgenommenen garen Salzheringen hergestellt. Vorzüglich geräuchert, schmeckt dieser Hering lachsähnlich.

Heringsbückling. Ausgenommene, kalt geräucherte Salzheringe, werden unter dieser Bezeichnung gehandelt.

Bloaters (bloters) sind frische, **mehrere Stunden lang gepökelte** und geräucherte Heringe.

Reds sind frische, trocken gesalzene und mehrere Wochen lang geräucherte Heringe.

Kippers sind große, vom Rücken aus gespaltene, kurz gepökelte und bei mäßiger Temperatur geräucherte Heringe.

Smoked haddock (smokdhädok) ist ein kalt geräucherter Schellfisch.

Heißräucherung:

Bückling ist ein geräucherter Frischhering. Am wohlschmeckendsten ist der Bückling von Ende Juni bis Oktober.

„Diese Sorte ist besonders zart, saftig und fett, in der Salzung mild, gut geräuchert, besitzt keine Fleischgräten. Hier habe ich eine billigere Qualität, das sind Kühlhausbücklinge."

Weitere Sorten und Qualitäten sind:

Kieler Bücklinge (meist nur in Kiel geräuchert). Echte Kieler sollten in der Ostsee gefangene Heringe sein. Es handelt sich hier meist nur um eine Qualitätsbezeichnung für besonders zarte, fette Bücklinge.

Schleibücklinge. Ein sehr zarter Fisch, der in der Schlei, einer Meeresbucht der Ostsee, gefangen wird.

Bratbücklinge. Ein ganz schwach angeräucherter Hering, der halb roh ist und deshalb gebraten werden muß.

Strohbücklinge. Frische Heringe werden lange geräuchert, bis sie ganz hart und trocken sind.

Makrelenbücklinge. Ein großer, fetter Hering, durch die Augen aufgespießt und geräuchert.

Sprotten sind geräucherte Breitlinge, die in der Nord- und Ostsee gefangen werden.
„Kieler Sprotten sind die besten, da schön fett und zart."

Sprottbücklinge (Sekundasprott) sind geräucherte Kleinheringe.

Makrelen, Schellfisch, Merlan, ja fast jeder Rundfisch, werden ganz oder auch in Stücken (Stückenfisch) wie Bücklinge geräuchert und geben schmackhafte Handelsware.

Seelachs wird frisch in Stücke geschnitten, gesalzen, meist mit Bast gebunden und mild geräuchert. Oft werden auch geräucherte Kabeljaustücke als Seelachs gehandelt. Diese Ware ist etwas heller als Seelachs.

Seeaal (Dornhai) wird mit und ohne Haut geräuchert, ganz und in Stücken. Die Bauchlappen des Fisches, die man abzieht, kringeln sich beim Räuchern zu den sogenannten **Schillerlocken.**

Echter Aal (Rheinaal). Guter, geräucherter Aal muß fett, weißfleischig, mild gesalzen und zart sein, die Haut leicht löslich.

LAGERUNG. Sämtliche Räucherfische lagere man **trocken, kühl;** vor **Sonnenstrahlen schützen,** niemals auf Eis legen. Hat der Fisch leicht Schimmelbefall, dann reibe man ihn mit reinem Speiseöl ab. Keinesfalls darf aber eine verdächtige Ware so behandelt werden.

FISCHMARINADEN

Die Marinade ist eine nur bedingt haltbare Ware (Präserve). Auf jeder Dose finden wir den Aufdruck: „Kühl aufbewahren, zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt" und einen Datumstempel, durch den Jahr und Woche angegeben werden. So bedeutet z. B. die Zahl 812, daß die Ware 1948 in der 12. Woche hergestellt wurde.

Kaltmarinaden

Diese Marinaden werden auf **kaltem** Wege durch Essigsäure und Salz genußfähig gemacht.

Rollmops ist ein der Länge nach geteilter, entgräteter und zusammengerollter Hering, der mit Pfeffer, Salz und Gurken gewürzt ist.

Bismarckhering. So nennt man den in Essig und verschiedenen Gewürzen, aber auch in Mayonnaisen, Remouladen und verschiedenen anderen Soßen eingelegten Hering, der von Kopf, Gräten, Schuppen und Bauchflossen befreit wurde.
„Das ist Qualitätsware, sie ist schneeweiß und zartfleischig, da aus blutfrischen Heringen hergestellt."

Senfheringe sind Bismarckheringe in Senfsoße.

Kronsardinen sind kleine marinierte Heringe mit Gräten.

Kräuterheringe sind gargemachte, ausgenommene Heringe, ohne Kopf, die in einer Kräutersoße (Salz, Zucker, Piment, Pfeffer, Kaneel, Koriander usw.) liegen. Würzig und sehr appetitanregend!

Feinmarinaden in Wein-, Tomaten-, Champignon-, Mayonnaisen-, Remouladensoßen oder in säuerlichen Gewürzsoßen.

„Bei unseren Feinmarinadensorten wurde nur beste Rohware verarbeitet; sie sind zart und weich im Fleisch, sehr milde im Geschmack und liegen in feinschmeckenden Delikateßsoßen verschiedenster Geschmacksrichtungen."

Kochmarinaden

Diese Marinaden sind durch Kochen gar gemacht und in Gelatine eingelegt.
Hering in Gelee. Diese Marinade wird aus frischen Heringen hergestellt, die sorgfältig gesäubert, entgrätet, in Stücke geschnitten, gekocht und in würziges Gelee eingelegt werden. Sollen die Dosen mit Geleeheringen gestürzt werden, so empfiehlt es sich, sie vor dem Öffnen kurz in warmes Wasser zu tauchen, damit sich der Inhalt von den Wandungen löst.
„Gute Qualitäten haben zartes, schneeweises Fleisch und kristallklares Gelee."

Weiter gibt es:
Makrelen in Gelee, Seeaal in Gelee, echter Aal in Gelee und Krabben in Gelee.

Bratmarinaden

Diese Marinaden sind durch das Braten sehr schmackhaft. Dazu eignet sich besonders der Hering, dann auch der Schellfisch und der Wittling.

Bratheringe. Gute Ware ist in offenen Pfannen in gutem Fett gebraten. Billigere Qualitäten werden oft nur in billiges Fett getaucht und dann geröstet. Ferner ist der Wohlgeschmack der Soßen und die Haltbarkeit preisbestimmend. Delikateß-Bratheringe sind ohne Kopf, Eingeweide, Schwanz und meist auch ohne Gräten. Es gibt auch **Bratrollmops.**

Ölpräserven

Das sind Erzeugnisse, die aus salzgaren Fischen, in Öl eingelegt, hergestellt werden.

Lachs in Öl. Es handelt sich hier meist um den Köhler, Kabeljau oder Lengfisch, der geräuchert in Öl eingelegt, in den Handel kommt.

Anchosen

Das sind Präserven, die aus Sprotten und Heringen hergestellt werden. Es gibt **Anchovis, Appetitsild, Gabelbissen** und ähnliche Fischzubereitungen. Sie zeichnen sich durch gute Würzung aus.

LAGERUNG. **Kühl, trocken, vor Frost und Sonnenstrahlen schützen.** Kleinen Vorrat halten. Nicht ins sonnenbestrahlte Schaufenster stellen!

WARE — VERKAUF. Diese Fischerzeugnisse sind für den Handel von besonderer Bedeutung. Durch genügend lange und starke Erhitzung findet eine Abtötung der Bakterien statt. Die Ware wird steril. Durch luftdichten Verschluß der Dosen wird sie keimfrei gehalten.

Die Qualität der Fischmarinaden und -konserven ist abhängig von:

1. **der verarbeiteten Fischart und -qualität:** Je besser die Rohware, je frischer sie ist, je sorgfältiger sie behandelt wurde, desto besser ist das Endprodukt.

2. **dem Garzustand:** Das Fleisch darf nicht zu weich werden und in der Dose zerfallen.

3. **dem Aufguß:** Es werden die verschiedensten Soßen und Tunken benutzt. Während man sich bei den Namen Heringsfilet in Tomaten, in Senf-Remouladen, Senf-Kreme oder in Bouillon etwas vorstellen kann, sind die Bezeichnungen Altmeister-Soße, Altholsteinische Soße, Soße nach Altholsteiner Art, Südländer-Soße, Cumberland-Soße, Westerland-Soße, Braune Kraftsoße usw. Phantasiebezeichnungen. Aus den Namen ist die Zusammensetzung der Soßen meist nicht zu erkennen; ihre genaue Zusammensetzung ist Fabrikgeheimnis. Um richtig anbieten zu können, muß man wenigstens den Geschmack der Soßen kennen. Probiere! Lies die Preislisten und den Aufdruck auf der Dose!

4. **der Zusammensetzung einiger Soßen:**

Altmeister-Soße:	Mayonnaise mit Gewürzen;
Altholsteiner-Soße:	aus Tomaten, Mayonnaise und Küchenkräutern;
Westerland-Soße:	aus deutschen Früchten und Tomaten;
Südländer-Soße:	aus Süßwein und Tomaten;
Cumberland-Soße:	ist eine Senfkraftbrühe, Bouillon und Senf, besonders pikant;
Holländer-Tunke:	milchartig;
Curry-Soße:	scharf, würzig;
Lukullus-Soße:	eine feine, sehr würzige Tomatensoße.

5. **dem Mengenverhältnis zwischen Fisch und Soße.**

6. **der Gesamtbeschaffenheit** (Farbe, Festigkeit, Garnierung).

Deutsche Fischkonserven:

Fettheringe. Kleine, fette, sehr zarte Heringe, ohne Kopf in Tomaten oder Öl.
Fettheringe in Lukullus-Soße:
Fettheringe in Senfkraftbrühe:
Fettheringe in Cumberland-Soße:
} Aufguß siehe Seite 48!
Filet-Schnittchen. In Schnittchen oder Stücke geteilte, zarte Heringe.
Gabelmops: Delikateßrollmöpse.
Feine Bratmarinaden in Weinaspik, Weinsenf, Champignons, Burgunder usw.

Ausländische Fischkonserven:

Ölsardinen. Die kleinen Fische werden an der portugiesischen, spanischen und der französischen Küste gefangen. Ihre Beschaffenheit ist je nach Fangart und Fangzeit verschieden. Bei billigen Ölsardinen handelt es sich meist um Fische vom **Früh-** oder **Spätfang**, die mager sind.

„Diese Ölsardinen sind zart und weiß im Fleisch, mittelgroß, die Gräten merkt man kaum. Sie sind in klares, reinschmeckendes Öl (Olivenöl) eingelegt. Hier habe ich eine Sorte ohne Haut und Gräten; sie wird gern genommen, ist aber etwas teurer."

Sild. Unter Sild versteht man kleine Heringe, die in den norwegischen Fjorden gefangen werden.

„Das ist die beste Qualität, es sind kleine, zarte Heringe, die sich auszeichnen durch eine dünne Haut, feine Gräten und wohlschmeckendes Fleisch. Die Soße ist würzig."

LAGERUNG. Verdorbene (bombierte) Dosen müssen ausgesondert werden. **Man erkennt sie daran, daß der Deckel hochgegangen ist. Die Bombage ist auf verschiedene Ursachen zurückzuführen. Es gibt: Wärme-, Kälte-, Quellungs-** (Packungsbombage), Druck-, Stoß- (Stauchungsbombage), Gärungs-, Fäulnis-**bombage und chemische Bombage (z. B. das Blech wird vom Essig angegriffen). Gleichmäßige niedrige Temperatur und trockene Räume!**

c) **Verarbeitete Fische**

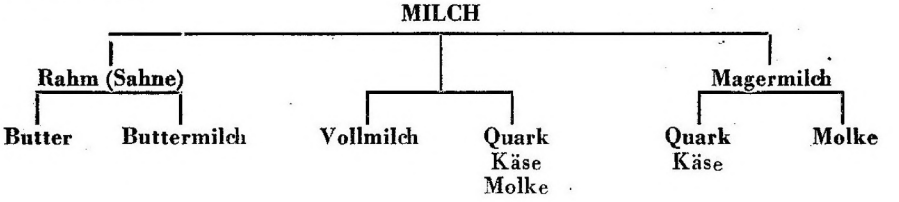
WARE. Die Aufstellung (Seite 36/37) enthält einige **Fischprodukte, die hauptsächlich in Feinkostwaren-Geschäften geführt werden. Sie alle aufzuzählen und zu beschreiben, würde über den Rahmen einer ersten Einführung hinausgehen.**

AUFGABEN. Welche Süßwasserfische sind dir bekannt? Welche Sorten werden in besonders angelegten Teichen gezüchtet? Nenne Flußfische, die als Speisefische in den Handel kommen! Was hat mit diesen vor der Tötung zu geschehen und wie werden sie getötet? Inwiefern hilfst du durch den Verkauf von Seefischen der Volksernährung? Welche Sorten Seefische kennst du? Wie unterscheiden sich Schellfisch und Kabeljau? Warum ist Schellfisch teurer? Nenne einige Edelfische! Welche Fische bezeichnet man als Plattfische? Wo befinden sich deren Hauptfangplätze? Wo wird vorwiegend Schellfisch gefischt? Wo werden hauptsächlich Kabeljau und Seeaal gefangen? Welche Fische kommen unter dem Namen Konsumfische in den Handel? Welches sind die Fanggründe für Heringe? Was verstehst du unter einem gekehlten und ungekehlten Hering? Welche sind von den vorgenannten haltbarer und besser? Woher werden Heringe eingeführt? Welche Art Heringe werden speziell aus England und Schottland bei uns eingeführt? Welches sind die Herkunftsgewässer dieser Heringe? Welche Salzung kennt man bei Salzheringen? Wie sind seegesalzene und wie sind landgesalzene Heringe gepackt? Was ist ein Matjeshering und welche Qualitätseigenschaften soll er besitzen? In welchem Monat kommen neue Matjesheringe auf den Markt? Begründe den höheren Preis eines deutschen Salzherings Größe A gegenüber Größe K! Welche Qualitäten unterscheidest du bei Salzheringen? Empfiehl Vollheringe! Was ist ein Bückling? Welche Fischmarinaden, Fischkonserven und Räucherfische führst du? Was verstehst du unter Marinaden? Wie unterscheiden sich Voll- und Halb-

konserven? Wie werden Rollmops und Bismarckhering hergestellt? In welchen Soßen sind Feinmarinaden eingelegt? Welche Feinmarinaden kannst du in einen Feinkostkorb legen? Worin besteht der Unterschied zwischen Anchosen und Appetitsild? Woher kommen Sardinen und Sardellen? Wie werden diese Sorten in den Handel gebracht? Wie behandelt man Seefische, um die Haltbarkeit zu erhöhen? Woran erkennt man, ob der Fisch einwandfrei ist? Was ist besonders bei der sachgemäßen Lagerung von Fischen zu beachten?

5. MILCH UND MILCHPRODUKTE

Sortenübersicht:



Vollmilch

a) **Frische Vollmilch** (Markenmilch, Vorzugsmilch);
b) **Zubereitete Vollmilch** (homogenisierte, sterilisierte, pasteurisierte Vollmilch);
c) **Sauermilchsorten** (Dickmilch, Yoghurtmilch, Kefirmilch);
d) **Vollmilchkonserven** (Dosenmilch, Vollmilchpulver).

Rahm (Sahne)

a) **Frische Sahne** (Trink-, Kaffee-, Schlagsahne);
b) **Sahnekonserven** (sterilisierte Sahne, Sahnepulver).

Magermilch

a) **Frische Magermilch;**
b) **Saure Magermilchsorten** (geschlagene Magermilch, Magermilch-Yoghurt, Magermilch-Kefir);
c) **Magermilchkonserven** (gezuckerte Kondensmagermilch, Magermilchpulver).

a) Milch

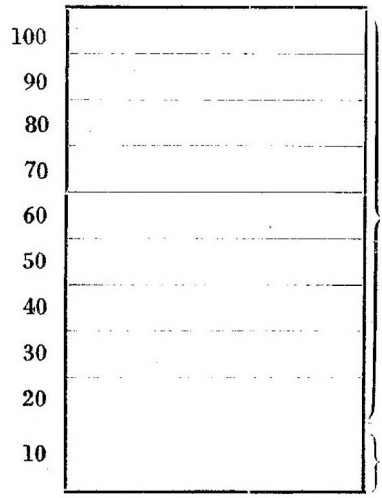
Milch ist ein gehaltreiches und billiges Nahrungsmittel, das sich als Getränk und als Zusatz zu zahlreichen Speisen und Getränken verwenden läßt. Eine einwandfreie Vollmich muß **gehaltvoll, gesund, keimfrei** und rein sein. Die Erfüllung dieser Anforderungen ist

abhängig von der stofflichen Zusammensetzung,

erkennbar am Aussehen, Geruch und Geschmack und wird erhalten durch sachgemäße Behandlung und Aufbewahrung.

Die Milch enthält alle für die menschliche Ernährung notwendigen Stoffe: Fett, Eiweiß, Zucker, Mineralsalze und Vitamine, somit alle Aufbau- und Erhaltungsstoffe! Sie ist deswegen zur Ernährung von Jungen und Alten, Gesunden und Kranken geeignet.

Bestandteile der Milch



Fett	3,6%
Eiweiß	3,4%
Milchzucker	4,8%
Mineralsalze	0,7%
Trockenmasse	12,5%

Das Fett ist in kleinen Kügelchen verteilt und rahmt bei längerem Stehen auf!

VOLLMILCH

Frische Vollmilch

Sie ist eine vollwertige Milch, der man weder von ihren natürlichen Bestandteilen etwas entzogen, noch irgendwelche Stoffe zugesetzt hat.

Markenmilch ist eine Milch, die unter den strengsten Kontrollvorschriften gewonnen und in den Handel gebracht wird (Flaschenmilch). Beim Verkauf von „Deutscher Markenmilch" beachte man folgende Verkaufswerte: **Aussehen, Gehalt, Frische, Geruch, Geschmack, Sauberkeit** und biete sie etwa wie folgt an:

„Deutsche Markenmilch ist sehr gehaltvoll, also fettreich und hat deshalb ein sahniges Aussehen, sie enthält durchschnittlich 3,5% Fett. Wir bekommen sie jeden Morgen frisch herein, sie riecht frisch und angenehm und hat einen süßen, feinsahnigen Geschmack. Diese Milch ist, da Flaschenmilch, unbedingt sauber, keimfrei, hygienisch einwandfrei und somit gesund. Es ist eine vorzügliche Milch für die Ernährung kleiner Kinder."

Vorzugsmilch muß garantiert keimfrei sein, sie darf durch Menschenhand nicht berührt worden sein.

Homogenisierte Milch rahmt nicht auf (homogenisieren = Gleichmäßigmachen des Fettes); die Fettkügelchen sind in feinste Teilchen zerlegt.

Sterilisierte Milch. Milch, die bei + 110° C haltbar gemacht worden ist.

Pasteurisierte Milch (pastör) ist ausreichend erhitzt worden, damit etwaige gesundheitsschädliche Keime vernichtet wurden. Sie ist haltbarer als frische Milch und dieser ähnlicher im Geschmack als abgekochte Milch.

Sauermilchsorten aus Vollmilch

Einfache Sauermilch ist Dickmilch oder Setzmilch, die leicht verdaulich ist.

Yoghurtmilch ist eine Dickmilch, die aus keimfreier, mit besonderen Bakterien (bazillus Joghurt und bulgaricus) geimpfter Vollmilch gewonnen wurde.

Bei Yoghurtmilch hebe man die gute Wirkung bei Verdauungskrankheiten hervor und sage: „Yoghurtmilch ist ein vorzügliches Kräftigungsmittel, das fein süßsäuerlich, angenehm schmeckt."

Kefirmilch eignet sich gut als Getränk für Magen- und Lungenleidende. Kefirmilch ist aus Vollmilch durch Kefirkörner (mit dem bazillus caucasicus) hergestelltes alkoholisches Getränk mit weinähnlichem Charakter.

LAGERUNG UND PFLEGE. Milch ist äußerst leicht dem Verderb ausgesetzt. Schlechte Luft und Gewitterschwüle begünstigen das Sauerwerden der Milch. Deshalb bewahre man die Milch in staubfreien, luftigen, kühlen Räumen auf, die frei von fremden Gerüchen, Bakterien und Pilzkeimen sind. Fliegen, Frost und Sonnenstrahlen sind schädlich.

Vollmilchkonserven

Dosenmilch

Evaporierte Vollmilch

WARE. Durch Eindampfen wird der frischen Vollmilch das Wasser bis zu 60% entzogen. Aus zwei Litern Frischmilch wird also etwa 1 Liter evaporierte Milch gewonnen. Sie muß 7½% Fett und 17½% fettfreie Trockenmasse enthalten. In Dosen verpackt und keimfrei gemacht (sterilisiert), kommt sie in den Handel.

VERKAUF. Da die Wertbestandteile der Milch in der evaporierten Milch viel mehr zusammengedrängt sind, hebe man beim Verkauf den **hohen Nährwert** hervor und bezeichne diese Milch als besonders **nahrhaft, fettreich und gehaltvoll. Sie ist, da homogenisiert (gleichmäßig gemacht), leicht verdaulich und kleinen Kindern gut bekömmlich.** Das Aussehen ist schön gelblich, sahnig, sehr **gehaltvoll,** der Geruch ist angenehm, im Geschmack ist sie rein, angenehm und wohlschmeckend. Ferner ist sie zu jeder Jahreszeit leicht vorrätig zu halten und **immer gebrauchsfertig.**

Ungezuckerte kondensierte Vollmilch

WARE. Der Eindickungsgrad ist oft bei dieser Milch größer als bei der evaporierten Vollmich. Kondensieren heißt „Verdichten (der Flüssigkeit)". Gewöhnlich wird aus 3—4 Litern Frischmilch etwa 1 Liter kondenisierte Milch gewonnen.

VERKAUF. Zu dem Wortschatz für evaporierte Milch kommt hier noch hinzu: *„sahniger, dickflüssiger"*.

Gezuckerte kondensierte Vollmilch

WARE. Das ist eine mit dem Eindickungsgrad von 3—4 zu 1 Liter gereinigte, homogenisierte und mit Zucker vermischte Dosenmilch mit wenigstens 8,3% Fettgehalt, 22% fettfreier Milchtrockenmasse, höchstens 27% Wasser und 42,7% Zucker.

VERKAUF. „Gezuckerte kondensierte Vollmilch ist besonders nahrhaft und sparsam im Gebrauch. Sie hält sich auch in angebrochener Dose tagelang, weil sie gezuckert ist."

Vollmilchpulver

Trockenmilch muß mindestens 25% Fett in der Trockenmasse und darf höchstens 4% Wasser enthalten.

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG. Die Dosen müssen **trocken** (damit sie nicht rosten) und **kühl** aufbewahrt werden. Beim Auspacken wirf die Dosen nicht, damit die Naht nicht platzt und die Dosen undicht werden! Verletze auch nicht das Etikett! Eine schön aussehende Dose läßt sich leichter verkaufen. Bombierte Dosen schließe man vom Verkauf aus!

RAHM (SAHNE)

Trinksahne und **Kaffeesahne** müssen mindestens 10% Fett, **Schlagsahne** mindestens 28% Fett enthalten. **Sterilisierte Sahne:** (in Tuben) **muß** steril sein, der Verschluß keimdicht und unverletzt.

Sahnepulver enthält mindestens 42% Fett in der Trockenmasse und höchstens 6% Wasser.

MAGERMILCH

Frische Magermilch oder entrahmte Frischmilch ist Milch mit weniger als 2,5% Fettgehalt. Abgesehen vom Fett, das der Vollmilch entzogen worden ist, enthält sie alle übrigen Nährstoffe in unveränderter Form. Ihr Wert lieg im Eiweiß. Entrahmte Frischmilch findet unter anderem in der Quarkbereitung eine sehr wirtschaftliche Verwendung.

Magermilchpulver darf höchstens 6% Wasser enthalten. Die Verwendung ist, vorschriftsmäßig aufgelöst und verdünnt, wie bei entrahmter Frischmilch.

AUFGABEN. Welche Anforderungen stellen wir an eine einwandfreie Vollmilch? Warum empfiehlst du Flaschenmilch für die Ernährung kleiner Kinder? Welche Verkaufswerte beachtest du beim Verkauf von evaporierter Vollmilch? Welche Verwendungsmöglichkeiten hat diese Milch?

BUTTER

WARE, LAGERUNG UND VERKAUF: Siehe Speisefette Seite 108.

KÄSE

WARE. Käse besteht in der Hauptsache aus Kasein (Eiweißstoffe), Fett, Salzen und Wasser. Das Kasein, das gleichzeitig das Milchfett festhält, wird unter Erwärmung durch **Labzusatz**[1]) oder durch natürliche Säuerung von der Milch abgeschieden. Hierauf wird es von der Molke durch Auspressen getrennt, mit Gewürzen, Salz und Gärungserregern vermischt und in Form gepreßt. Sodann läßt man diese Masse reifen.

Aussehen, Geruch, Geschmack und Form sind bei den einzelnen Käsesorten sehr verschieden. Aussehen, Geruch und Geschmack sind abhängig von:

1. den Gräsern und Kräutern einer bestimmten Gegend (Tilsiter, Allgäuer Käse),
2. den Bakterienarten und dem Reifeprozeß (Hefepilze, Heubakterien),
3. den Herstellungsarten.

Sortenübersicht:

Käse

Süßmilchkäse

Hartkäse

a) **Hartkäse**
Emmentaler Käse

b) **Halbfester Schnittkäse**
Tilsiter Käse
Edamer Käse
Gouda-Käse
Cheddar-Käse
Chester-Käse

c) **Reibkäse**
Parmesan-Käse

Weichkäse

a) **Feinkäse**
Doppelrahm-Käse
Camembert-Käse
Briekäse
Butterkäse
Imperial-Käse
Gervais-Käse

b) **Einf. Weichkäse**
Limburger Käse
Bierkäse
Münsterkäse
Romadur-Käse
Steinbuscher Käse
Gorgonzola-Käse
Liptauer Käse
Roquefortkäse
Stilton-Käse
Weichkäse

Schmelzkäse
Rindenloser Käse

Sauermilchkäse

a) **Speisequark**
Speisequark
Speisequark mit Sahnezusatz 20% F. i. T. = im Trockenzustand

b) **Schichtkäse**
10% F. i. T.
Sahne-Schichtkäse
20% F. i. T.

c) **Sauermilchkäse**
Harzer Käse
Mainzer Käse
Handkäse (Schmierkäse)
Bauernhandkäse
Faustkäse
Korbkäse
Landkäse
Stangenkäse
Spitzkäse
Thür. Stangenkäse

d) **Kochkäse**
in Dosen, lose

[1]) **Lab** ist ein aus dem Kälbermagen gewonnener Wirkstoff, der Milch zum Gerinnen bringt.

Hartkäse

Die Qualität eines guten Hartkäses hängt von der Zusammenwirkung vieler Umstände ab, die man am besten kennenlernt, wenn man die Arbeitsgänge der Fertigung verfolgt.

Die Stufen der Allgäuer „Emmentaler Käse-Bereitung"

Einlaben:	Beste Alpenmilch wird auf 28—36° C erwärmt und unter Zusatz von Naturlab dickgelegt.
Verschneiden:	Mittels Käsesäbel wird das Gerinnsel zerschnitten und mit einer Kelle verzogen.
Ausrühren:	Unter Erhitzen auf 55° C (Brennen) wird mit Harfe und Quirl auf Erbsenkorngröße gleichmäßig zerkleinert („Bruch gemacht").
Ausziehen und Pressen:	Der Bruch wird mit einem Tuch aus dem Kessel herausgeholt, wobei die Molke abfließt. Dann wird er im Käsereifen zusammengepreßt.
Salzen:	Die großen Laibe kommen dann 3—4 Tage in ein Bad von 18—22% Salzgehalt.
Gären:	8—10 Tage in einem Vorkeller, 8—12 Wochen im warmen Gärkeller.
Lagern:	5—9 Monate im kühlen Lagerkeller. Hier reift er aus und wird völlig hart.

Güteeigenschaften

Beurteilung der Qualität nach Griff und Klang. Käsebohrer nur selten gebrauchen! Ein guter Emmentaler Käse soll sein:

Im Äußeren:	schönes gelbliches Aussehen.
Im Stich:	die Augen gleichmäßig verteilt, kirschgelocht (2—3 Löcher auf den Böhrling[1]), nicht länglich, nicht glänzend, nicht trüb.
Im Geschmack:	angenehm, mild, pikant mit dem sogenannten Nußkernaroma.
Im Teig:	geschmeidig, etwas griffig (kernig), fett und fein, nicht schmierig, schwammig oder seifig.
In der Rinde:	dünn.

Drei Qualitätssorten für Emmentaler

Der gesamte im Alpenland hergestellte deutsche Emmentaler Käse wird nach drei Gütestufen gekennzeichnet.

Diese drei Gütestufen werden als **„Marken-Emmentaler"**, als **„Klasse Fein"** und als **„Klasse Mittel"** bezeichnet. Jeder einzelne Emmentaler-Laib wird von den Fachleuten auf Güte genau geprüft, in die betreffende Stufe eingereiht und in der Form ge-

[1]) **Erklären!** Mit einem Käsebohrer (einem langen halbrunden Messer) wird schräg aus dem Käselaib ein runder Käsestreifen (Böhrling) zur Beurteilung herausgeholt.

kennzeichnet, daß jeder Emmentaler-Laib auf der ganzen oberen Flachseite durchgehend mit entsprechendem Qualitätsaufdruck versehen wird. Man kann, wie bei dem verschiedenen Farbaufdruck des Buttereinschlagpapiers, auch bei Emmentaler Käse bereits durch die Farbe des Aufdrucks leicht feststellen, in welche Gütestufe der Emmentaler Käse gehört. Für Marken-Emmentaler wurde rot, für „Klasse Fein" wurde blau und für „Klasse Mittel" wurde grün gewählt in Anlehnung an die Kennzeichnungsfarbe der ersten drei Butterqualitäten.

Bei den übrigen Hartkäsesorten ist der Verlauf der Bereitung und Reifung ähnlich. Reibkäse wie Parmesan erfordern eine Lagerzeit von vielen Jahren.

Weichkäse

WARE. Diese Käse haben gegenüber den Hartkäsen einen höheren Wassergehalt. Alle Sorten, namentlich die Feinkäsearten, erfordern ein sehr sorgfältiges Herstellungsverfahren.

Die Stufen der Limburger Käse-Bereitung

Einlaben:	Milch auf 36° C erwärmt, wird durch Zusatz von Lab dickgelegt.
Verschneiden:	Mit Käsesäbel und Schürfe wird das Gerinnsel etwa auf Walnußgröße zerkleinert.
Ausschöpfen:	Der Bruch formt sich im Spanntisch, die Molke läuft ab.
Schneiden, Spannen:	Die zwischen Spannmaschinen geformte Käsemasse wird in Stücke geschnitten, die Spannbrettchen werden angedrückt, wodurch die Molke abgepreßt wird.
Salzen:	Das Salz entzieht dem Käse die Molke, macht ihn schmackhaft und begünstigt seine Reifung.
Behandlung:	Im Keller wird durch Schmieren und Wenden Schimmelbildung unterdrückt und richtige Reifung erreicht.
Packen:	Pergamentpapier und Stanniol verhindern das Austrocknen der Käse und verleihen ihnen ein handelsübliches Aussehen.

Schmelzkäse

Sowohl Hart- wie auch Weichkäse werden gewaschen, im Wolf zerkleinert, dann geschmolzen, pasteurisiert und in Formen gegossen. Schmelzkäse sind schnittfest, streichfähig, gut haltbar und wirtschaftlich. Er wird auch in kleinen Portionen angeboten.

Sauermilchkäse

Sauermilchkäse dürfen nur als **Gelb-** oder **Rotschmierkäse** sowie als **Schimmel-** oder **Halbschimmelkäse** hergestellt werden. Dies gilt auch dann, wenn neben **Sauermilchquark** auch **Labquark** zur Herstellung verwendet wird. Diese Sauermilchkäse müssen in Stücken so hergestellt werden, daß sie bei der Abgabe an den Verbraucher ein Gewicht von **62,5 g** aufweisen. Bei sämtlichen Sauermilchkäsen mit Schimmel- oder Halbschimmelbildung ist der vorgeschriebenen Kennzeichnung das Wort „Schimmelkäse" oder „Halbschimmelkäse" hinzuzufügen. Wird qualitativ nicht mehr einwandfreier, z. B. überreifer, verlaufener oder dunkel verfärbter Sauermilchkäse in den Verkehr gebracht, so ist bei sämtlichen Kisten, Behältnissen und Packungen unmittelbar hinter oder über der Sortenbezeichnung der Zusatz „2. Sorte", zu mindestens in der gleichen Schriftgröße wie die Sortenbezeichnung, gut lesbar anzubringen.

Die eigentlichen Sauermilchkäse besitzen im großen und ganzen in allen ihren Sorten einen einheitlichen Geschmack. Durch Zutaten wie Kümmel, Hopfen, Kräuter, hat man einige Abwechlung in die Geschmacksarten gebracht.

Neben dem Geschmack spielt der **Fettgehalt** eine Rolle. Sodann ist der **Reifegrad** qualitätsbestimmend. Zu junge Käse sind bröckelig und trocken im Geschmack, zu reife Käse zerlaufen.

Quark

WARE. Bei Quark gibt es die gleichen Unterschiede wie bei Landbutter und Molkereibutter[1]). Bei dem alten bäuerlichen Verfahren wurde frische Vollmilch in Gefäßen aufgestellt. Der Rahm setzte sich oben ab, die Milch wurde von selbst sauer. Der Rahm wurde abgeschöpft, die Sauermilch wurde in ein Käsetuch geschüttet und die wässerige Molke abgedrückt. Jetzt war der Quark fertig. Molkereiquark wird dagegen hygienischer und besser hergestellt. Die Milch wird sorgfältig gereinigt und in der Zentrifuge von der Sahne befreit. Die Magermilch wird im Milcherhitzer auf etwa 85° C erwärmt. Schädliche Bakterien werden dadurch getötet. Nach der Abkühlung auf 20° wird durch Zusatz einer Säurekultur eine künstliche Säuerung vorgenommen. Gleichzeitig wird durch Zusatz von Kälberlab der Käsestoff ausgefällt. Sodann wird das Ganze in Säcke gefüllt, die unter eine Presse kommen, wobei das Wasser abfließt.

Dieses Fertigerzeugnis kommt als **Speisequark** in den Handel. Die zweite wichtige Qualität ist der **Speisequark mit Sahne.** Dieser muß 20% i. T. (i. T. = in der Trockensubstanz) haben. Kennzeichnung: „Speisequark mit Sahnezusatz 20 Prozent Fett i. T."

Schichtkäse

Zur Bereitung dieses Käses wird eine Milch angesetzt, die noch etwas Fett enthält, und zwar eine Milch mit 1% Fett i. T. Diese fettarme Milch wird nach dem Säuern durchquirlt und als mittlere Schicht in die Käseform gegeben. Sie ist nach dem Ablaufen gelber; dieser Schichtkäse wird als „Schichtkäse mit 10% Fett i. T." verkauft.

Merke: Es gibt auch „Schichtkäse mit 20% Fett i. T."

LAGERUNG UND PFLEGE. **Hitze, Kälte, Zugluft, Druck und Maden sind die Schädlinge des Käses.** Je nach dem Reifezustand lagere man die einzelnen Brote wärmer oder kälter! Warme Lagerung beschleunigt den Reifungsprozeß, kalte hemmt ihn. Um eine gute Rinde und damit auch den Käse selbst in tadellosem Zustande zu erhalten, kann man die Laibe in ein Tuch, getränkt mit Salzlake, legen. Für den Verkauf reinige man die Kruste mit einem groben Lappen, der Käse sieht dann appetitlicher aus! Die breiten Schnittflächen werden oft hart und spröde. Das kann verhindert werden durch Abdecken der Schnittflächen mit einer Celophanschicht oder Stanniol. Auf diese Weise ist auch am besten ein hygienischer Schutz gegen Fliegen und gegen die überall in der Luft vorhandenen Pilze und Keime geschaffen, wodurch ein Schimmeln verhütet wird. **Man lagere also Rindenkäse kühl und etwas feucht!**

---

[1]) Siehe Seite 108.

Käse in Schachteln (Emmentaler in Schachteln) muß kühl und trocken lagern. Sonnenstrahlen, die Nähe stark riechender Waren und der Eisschrank sind zu vermeiden. Weichkäse ist besonders empfindlich (Camembert, Gervais — kamangbähr, schärwäh).

VERKAUF. Merke: Käse jeder Art darf im Laden und auf dem Markt nur mit der richtigen Kennzeichnung versehen zum Verkauf angeboten werden. Die Qualitätsstufen sind auf dem Fettgehalt aufgebaut.
Es werden 8 Fettstufen unterschieden, und zwar:

Fettstufe	Fettgehalt
1. Doppelrahmkäse	Mindestfettgehalt 60% Fett i. T.
2. Rahmkäse	Mindestfettgehalt 50% Fett i. T.
3. Vollfettkäse	Mindestfettgehalt 45% Fett i. T.
4. Fettkäse	Mindestfettgehalt 40% Fett i. T.
5. Dreiviertelfettkäse	Mindestfettgehalt 30% Fett i. T.
6. Halbfettkäse	Mindestfettgehalt 20% Fett i. T.
7. Viertelfettkäse	Mindestfettgehalt 10% Fett i. T.
8. Magerkäse	weniger als 10% Fett i. T.

Fett i. T. bedeutet das Fett in der Trockenmasse, die nach vollständiger Verdunstung des Wassers zurückbleibt. Die Bestimmungen über den Mindestfettgehalt stützen sich auf den Grundsatz, daß alle Käse wenigstens als Halbfettkäse in den Verkehr gebracht werden müssen, soweit nicht ausdrücklich Ausnahmen vorgesehen sind. Für gewisse hochwertige Käsesorten ist ein höherer Mindestfettgehalt als 20% vorgeschrieben. So dürfen Gervaiskäse (schärwäh) nur als Doppelrahmkäse (60% F. i. T.) in den Verkehr kommen, andere bekannte Sorten mit einem ähnlich hohen Fettgehalt. Ausdrücklich wird festgestellt, daß Käse, die nur mit Phantasienamen, ohne nähere Sortenbezeichnung versehen sind, mindestens Vollfettkäse sein müssen. Als Viertelfettkäse oder Magerkäse können vor allem nur solche Käse in den Verkehr gebracht werden, die schon bisher als derartige Käsesorten hergestellt wurden. Die „Erfindung" neuer Sorten derartiger Käse ist unzulässig. Es wird lediglich die Herstellung gewisser fettarmer Käsesorten weiterhin gestattet, die wegen ihrer Billigkeit guten Absatz hatten, wie Harzer Käse, Mainzer Käse usw. Die Kennzeichnung soll in gut haltbarer und sichtbarer Weise erfolgen. Magerkäse braucht nicht als solcher gekennzeichnet zu werden. Alle der Kennzeichnung unterliegenden Käse, abgesehen von den Hartkäsen und halbfetten Schnittkäsen, dürfen nur verpackt in den Verkehr gebracht werden. Wo der Käse unverpackt in den Verkehr kommt, muß die Kennzeichnung auf dem Käse selbst erfolgen. Die Kennzeichnung muß das Land der Herstellung, die Fettstufe und die Erzeugerfirma umfassen. An Stelle der letzten kann dort, wo Kontrollmarken ausgegeben werden, die Kontrollmarke treten. In offenen Ladengeschäften und Verkaufsstellen sowie auf Märkten muß bei Käse, der zum Kleinverkauf angeschnitten wurde, die Fettstufe durch Anbringung von Zetteln oder Schildern deutlich sichtbar gemacht werden. Auslandskäse, der ebenfalls dem Kennzeichnungszwang unterliegt, muß auf der Verpackung in deutscher Sprache das Herkunftsland tragen.

Für das Anbieten muß man auch die **Herkunft der Käsenamen kennen:**

Camembert:	Nach dem französischen Dorf Camembert in der Normandie.
Cheddar:	Nach der Stadt Cheddar in England.
Chester:	Nach der Stadt Chester in England.
Emmentaler:	Benannt nach dem Emmen-Tal in der Schweiz.
Fromage de Brie:	Nach der Landstraße Brie zwischen Marne und Seine.
Gervais:	Nach dem Hersteller J. Gervais, Paris.
Gorgonzola:	Ort bei Mailand (italienisch).
Limburger:	Nach der belgischen Provinz Limburg.
Liptauer:	Nach Liptau in den Karpathen, ungarischer Fett- und Streichkäse, Schafkäse.
Neufchateller:	Ist beheimatet im französischen Departement Seine Inférieure.
Romadour:	Nach dem belgischen Wort remoudre = nachmelken, Käse aus Nachmilch.
Roquefort:	Nach dem französischen Dorf Roquefort (Südfrankreich).
Stilton:	Ort in England.

Einige Beispiele:

Emmentaler mit Rinde kann man etwa so anbieten:

„Der Käse sieht schön gelblich aus, die Augen sind gleichgroß und schön regelmäßig verteilt (kirschgelocht). Schlechtere Qualitäten haben längliche oder zu große, glänzende oder trübe Augen. Im Geschmack ist dieser Käse angenehm mild,pikant, er hat ein schönes Nußkernaroma. Im Teig ist er geschmeidig, griffig, kernig, fett, fein, saftig, nicht schmierig, schwammig oder seifig. Die Rinde ist schön dünn, somit haben Sie nicht soviel Abfall."

Edamer Käse, benannt nach der Stadt Edam in Holland. Er wird in Kugel- oder Brotform hergestellt. Meist kommt er mit rotem Paraffin überzogen in den Handel. Das Paraffin soll das Austrocknen verhindern.

„Dieser Käse ist im Teig besonders zart und geschmeidig, er sieht schön gelblich aus, hat einen angenehmen Wohlgeschmack und ist nicht gefärbt."

Gouda-Käse: Er heißt nach der Stadt Gouda (chauda) bei Rotterdam in Holland. Bei dieser Käseart muß man den sog. Bauernkäse von dem Fabrik- (Molkerei-)Käse unterscheiden. Der Bauernkäse wird aus Vollmilch hergestellt, ist also ein Vollfettkäse. Molkereikäse gibt es dagegen auch 40-, 30- und 20-prozentig.

„Dieser Käse ist schön ausgereift, mild und aromatisch im Geschmack."

Tilsiter Käse, benannt nach der Stadt Tilsit im früheren Ostpreußen, kommt neuerdings in folgenden Qualitätsstufen in den Handel:

Tilsiter „Markenkäse"
Tilsiter Käse Klasse „Fein"
Tilsiter Käse Klasse „Mittel"
Tilsiter Käse Klasse „Abfallend"
Tilsiter Käse Klasse „Schmelzbar"

Die ersten drei Qualitäten müssen als Aufschnittware mindestens 6 Wochen alt sein.

„Dieser Tilsiter Käse hat einen würzig angenehmen Geschmack, er sieht hellgelb aus und ist schön regelmäßig gelocht."

Parmesan-Käse ist nach der italienischen Stadt Parma in der Lombardei benannt. Er muß mindestens 2 Jahre alt sein, damit er hart und reibfähig ist. *„Der Käse ist zart und gut reibefähig, die gelblichgrüne Farbe ist ein Zeichen der Reife."*

Speisequark.
„Speisequark, mit Zwiebeln, Senf, Kümmel, Tomatenmark oder Küchenkräutern gewürzt, schmeckt ganz vorzüglich und ist ein gutes und billiges Brotaufstrichmittel. Ferner verwendet man den Quark zu Suppen, zu Klößen zu Auflauf, zu Süßspeisen und zu Gebäck."

AUFGABEN: Welche Käsesorten führst du? Welche Qualitätsstufen kann es in Holländer-Käse geben und worauf sind diese aufgebaut? Wieviel Fett muß Fettkäse besitzen? Biete Tilsiter Vollfett-Käse an! Woraus wird Schmelzkäse gemacht und wie ist dieser anzubieten?

II. Kohlehydrat-Nahrung

1. DAS KOHLEHYDRAT „ZUCKER"

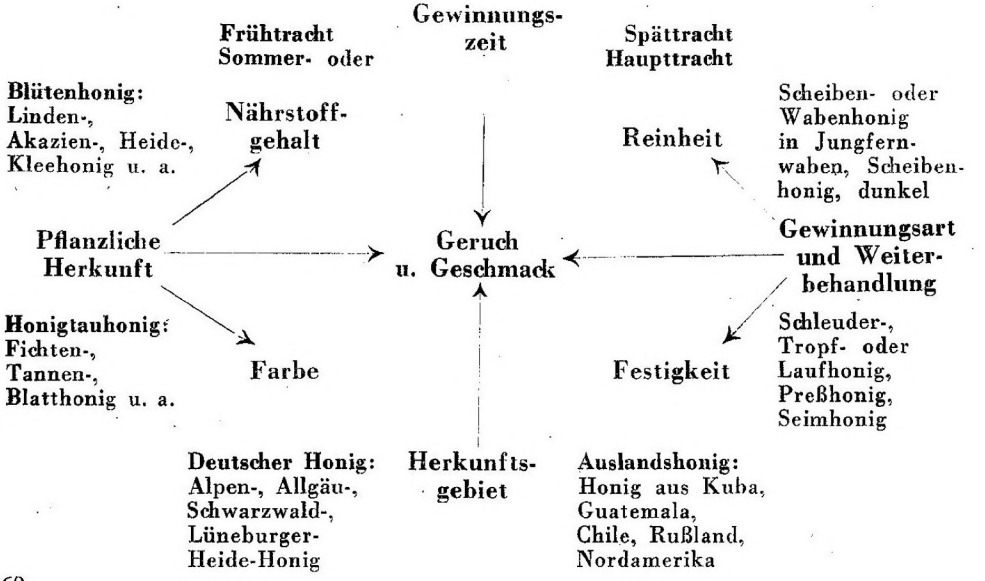
a) Honig und Kunsthonig

HONIG

WARE. Honig ist ein Nahrungs- und Genußmittel mit hervorragenden Eigenschaften. Schon unsere Urahnen wußten den echten Bienenhonig wohl zu schätzen, ja sie waren auf ihn allein angewiesen; denn ehe der Rohr- und Rübenzucker bekannt wurden, waren Honig und Süßholz die wichtigsten Süßmittel.

Deutscher, zum Teil auch ausländischer Honig, kommt in unseren Geschäften zum Verkauf. Hierbei müssen wir fünf Güteeigenschaften des Honigs kennen, um ihn richtig anbieten und seinen noch immer hohen Preis sachlich begründen zu können.

Die nachstehende Übersicht macht uns die fünf Verkaufswerte des Honigs klar und zeigt uns die Einflüsse, die den Wert des Honigs erhöhen oder vermindern.



Im Mittelpunkt des Schaubildes stehen die Warenwerte **Geruch** und **Geschmack**. Sie sind wohl die wichtigsten, unterliegen aber auch sehr vielen Einflüssen. Die **geographische Herkunft** bestimmt Geruch und Geschmack. Deutscher Honig ist je nach Herkunft, z. B. Alpen-, Allgäu-, Schwarzwald-, Lüneburger Heide-Honig, in Geruch und Geschmack verschieden. So wird der Schwarzwaldhonig einen harzigen Geschmack und Tannenduft aufweisen.

Die **pflanzliche Herkunft**, die Nektariensäfte oder andere süße, an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende Säfte scheiden geschmacklich und auch im Geruch verschiedene Sorten und Qualitäten ab. Linden-, Akazien-, Esparsetten-, Heide-, Klee-, Fichten-, Tannen- oder Blatthonig sind im **Geschmack** und **Geruch** verschieden. Man probiere die einzelnen Sorten, um Geruch und Geschmack treffend kennzeichnen zu können!

Ebenso werden durch die Art der Pflanzen **Farbe** und **Nährstoffgehalt** beeinflußt. Ein **Lindenblütenhonig** ist grünlich, in festem Zustand gelb bis grünlich, kristallisiert fest und schmeckt angenehm süß. Der **Akazienhonig** ist wasserhell bis goldgelb, im Geschmack angenehm mild. **Heidehonig** ist rötlich, hat einen kräftigen Geschmack und das stärkste Aroma aller Honigarten. **Rapshonig** ist meist gelb, manchmal geruchlos, sehr süß und hat ein starkes Aroma. Wer ist nicht schon einmal an einem blühenden Rapsfeld vorübergegangen und hat den lieblichen Blütenduft in sich aufgenommen? **Esparsettenhonig** ist goldgelb, von mildem Geschmack und zartem Aroma, er ist reich an Traubenzucker und schmeckt weniger süß. **Obstblütenhonig** ist meist gelb bis gelbbraun, von angenehmem Geschmack und meist dünnflüssig. **Tannenhonig** ist dunkel und hat einen harzigen, würzigen Geschmack.

Eine **Frühtracht** wird lieblicher im Geruch und feiner im Geschmack sein als eine **Spättracht**. Die Gewinnungszeit spielt hierbei eine Rolle. Die im Mai und Juni zarten Blüten mit ihren Nektarien geben einen besseren Rohstoff für die Bereitung des Honigs im Honigkropf der Bienen.

Wesentlichen Einfluß auf die Qualität haben ferner **Gewinnungsart** und **Weiterbehandlung**. So steht der **Scheibenhonig**, Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und verdeckelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet, am höchsten in der Bewertung. **Dunkler Scheibenhonig**, Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils verdeckelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet, steht in der Bewertung eine Stufe tiefer.

Der **Schleuderhonig**, ein mit der Schleuder aus den brutfreien Waben gewonnener Honig, ist der in unseren Geschäften am meisten geführte Honig. Bei diesem gibt es nach dem **Grad der Reinheit** und **Festigkeit Qualitäts-** und damit **Preisunterschiede**.

Tropf-, Lauf-, Senk- und Leckhonig ist der aus den brutfreien, zerkleinerten Waben ohne weitere Einwirkung ausgeflossene Honig. **Preßhonig** wird dagegen durch Pressen auf kaltem Wege aus brutfreien Waben gewonnen. Wird bei diesem Pressen Wärme angewandt, so erhalten wir den sogenannten **Seimhonig**.

Nach dem Verwendungszweck unterscheiden wir noch: **Speisehonig,** der vollwertig und für den unmittelbaren Genuß durch Menschen geeignet sein muß; **Backhonig,** der nicht mehr vollwertig und deshalb auch nur als Zusatz zu Backwaren verwendbar ist.

VERKAUF. Und nun bieten wir Honig an:

Wir sprechen bei der Preisbegründung von Verkaufswerten und benutzen folgenden Wortschatz:

Geruch und Geschmack:	Angenehmer Duft, wundervolles Aroma, reiner, kräftigwürziger Geschmack. (Begründe Preisunterschiede mit dem „volleren" Duft und dem „reicheren" Geschmack.)
Farbe:	Schöne, helle, goldgelbe Farbe (Lindenblütenhonig); schöne braune, dunkle Farbe (Heidehonig).
Reinheit:	*„Das ist naturreiner, echter, feiner, unverfälschter Blütenhonig."* (Beachte die strengen Vorschriften des Honiggesetzes!)
Nährstoffgehalt:	*„Honig ist die beste Kranken- und Kindernahrung. Er enthält Traubenzucker, der sehr leicht ins Blut übergeht. Bienenhonig ist ein wertvolles Genuß-, Nähr-, Kräftigungs- und Heilmittel, das wohlschmekkend, nahrhaft und bekömmlich ist."*
Festigkeit:	*„Dieser Honig ist schön klar und flüssig, deshalb auch sparsam beim Streichen. An der Kristallisierung dürfen Sie keinen Anstoß nehmen, weil jeder Honig nach einiger Zeit hart wird, also kristallisiert."*
Verwendungsmöglichkeiten:	*„Bienenhonig ist nicht nur ein wertvolles Brotaufstrichmittel, sondern auch ein gutes Kräftigungs- und Heilmittel. Für die Hausfrau ist er eine willkommene Zutat beim Backen. Sehr wichtig ist Honig als Kindernahrung und als Linderungsmittel bei Husten und Heiserkeit. In diesem Falle nimmt man ihn mit heißer Milch oder in Verbindung mit Fenchelöl."*

LAGERUNG. Schütze den Honig vor Feuchtigkeit (Gärung), Sonnenlicht und fremden Gerüchen! **Deshalb bewahre den Honig trocken, kühl, dunkel und an geruchfreien Orten auf!** Kandierter Honig kann in einem Wasserbad bis zu 40° C erwärmt werden, damit er wieder flüssig wird.

KUNSTHONIG

Er besteht aus Zucker, der mit organischen Säuren, z. B. Weinsteinsäure, invertiert, mit Essenzen aromatisiert und gelb gefärbt ist. Er muß 78% Zucker enthalten. Geringere Qualitäten haben Zusätze von Stärkepuder oder Stärkesirup.

„Das ist frische, gutschmeckende, abgepackte Ware; schnittfest, hart, aber doch gut streichbar."

b) Zucker

RÜBENZUCKER

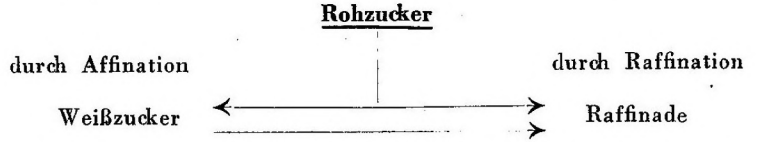
WARE. Zucker ist ein fast 100prozentiges Kohlehydrat, also ein hochwertiger Brennstoff. Er ist ein nahrhaftes, billiges und deshalb unentbehrliches Volksnahrungsmittel, besonders in Verbindung mit Obst als Brotaufstrich.

In Europa wird hauptsächlich **Rübenzucker** erzeugt und verbraucht.

Wichtig ist für den Einzelhändler die Kenntnis der Stufenfolge der Gewinnung, denn sie läßt ihn die Sorten- und Qualitätsunterschiede erkennen.

Fertigungsgang:

Die Rüben werden nach dem Waschen in Schnitzelmaschinen zu nudelförmigen Stücken geschnitzelt und darauf in Diffuseuren ausgelaugt. Der erhaltene Rohsaft wird mit Kalkmilch versetzt und darauf in Kohlensäure saturiert. Der ausgefällte Scheideschlamm wird in Filterpressen abgepreßt. Der Dünnsaft wird dann in Vakuumapparaten zu Dicksaft verkocht, in Kristallisatoren einige Stunden stehen gelassen und darauf in Zentrifugen geschleudert. Man erhält dann den Rohzucker.



Der Rohzucker ist ein kristallinisches Erzeugnis, das noch färbende und sonstige chemische und mineralische Bestandteile des Rübensaftes enthält. In den Raffinerien wird er zu Konsumzucker verarbeitet. Durch **Reinigen** erhält man die **Qualitäten** (Weißzucker und Raffinade) und durch **Formung** die **Sorten** (Würfel, Platten usw.). Durch Reinigung mittels Dampf oder Wasser in Schleudermaschinen (Zentrifugen) und durch darauf folgende Trocknung mittels kalter oder heißer Luft erhält man die Grundqualität **Weißzucker.** Dieser kann in allen Formen auf den Markt kommen. Gehandelt werden meistens **Kristallzucker und Melis.** Der Weißzucker ist weder rein weiß noch rein süß, sieht oft gelblich, grau oder bläulich aus und ist gering glänzend, er riecht und schmeckt oft nach Melasse. Durch Auflösen des Weißzuckers, durch Filtrieren des so gewonnenen Saftes über Knochenkohle, durch Kochen auf Kristallzucker und durch Zentrifugieren erhält man die **Kristallraffinade.** Manchmal geht man auch vom Rohzucker aus und erhält chemisch nahezu 100prozentigen Zucker.

Grundsätzlich kann also der Zucker **Weißzucker** oder eine **Raffinade** sein. Die Form des Zuckers gibt zunächst keinen Anhalt über seinen Wert. Lediglich der **Kandis** läßt uns mit seinen großen Kristallen eine besonders gute Qualität an seiner äußeren Form erkennen.

Sortenübersicht:

I. Sogenannte harte Zucker: Die Kristalle sind zu größeren Stücken zusammengefügt, durchweg raffiniert.

a) **Brotzucker** (Hutzucker) nicht geblaut. Um das gelbliche Aussehen des Zuckers zu mindern, setzt man der Maische Ultramarin oder Indanthren zu. Der blaue Farbstoff verbindet sich mit dem Gelb zu Weiß.

b) **Plattenzucker** nicht geblaut, eignet sich zum Einmachen aller Früchte, Gelees usw.

c) **Zucker in unregelmäßigen Stücken** (Knoppern, Pilé). Bewertung wie Plattenzucker.

d) **Würfelzucker** gewonnen durch Pressen, Schneiden oder Gießen, geblaut und ungeblaut. In Kisten zu 50, 25, 12½ kg und in Kartons zu 5, 2½, 1 und ½ kg; die Würfel werden nach der Stückzahl je ½ kg (115er, 180er, 205er) gehandelt; Normal-, Domino- und Mokkawürfel.

II. Kristallzucker: geblaut oder ungeblaut. Dieser kommt raffiniert und nicht raffiniert in den Handel. Er besteht aus losen Zuckerkristallen verschiedener Größen und wird nach Farben und Körnung bewertet. Granulated (gränjuletid) = mittlere Körnung. Kastorzucker = besonders fein und gleichmäßig. Verwendung für Suppen, Kompotts, warme Puddings und zum Einmachen.

III. Gemahlene Zucker: Weißzucker oder Raffinade, geblaut oder ungeblaut.

a) **grobe:** Hagelzucker zum Bestreuen von Backwaren;
b) **mittlere:** gemahlener Weißzucker oder Raffinade in verschiedenen Körnungen für Suppen, Kompotts usw.;
c) **feine:** gemahlene Raffinade für feine Backwaren, Schlagsahne, Bowle;
d) **sehr feine:** Puder- oder Staubzucker, Raffinade, für Gußlösungen, zum Bestreuen von Kuchen.

IV. Farin ist ein Produkt, das bei der Raffination zurückbleibt, also eigentlich ein minderwertiger Zucker, gemahlen, ungemahlen. Geschmack, Farbe und Trockenheit werden hier bewertet.

V. Melis wird aus dem Sirup, der bei der Gewinnung der Kristallraffinade abgeschleudert wurde, gewonnen. Melis ist nicht so süß wie Kristallraffinade, auch wird Melis meist geblaut. Geblauter Zucker ist ungeeignet für Kleinkindernahrung und für Einmachzwecke.

VI. Kandis ist raffinierter Zucker mit sehr großen Kristallen. Es ist ein Zucker von hochwertiger Qualität. Man unterscheidet weißen, gelben und braunen Kandis. Die Färbung erreicht man durch Zusatz von Karamel oder Zuckercouleur (kulör). Merke: Es gibt Faden- und Stückenkandis. **Verwendung:** Weißer Kandis zum Süßen von Tee, Grog, Punsch, Bowle; brauner Kandis ist ein Hausmittel gegen Erkältung, hustenlindernd, schleimlösend.

Güteeigenschaften:

Besondere Wertmale des Zuckers sind:

1. **die Farbe:** schneeweiß, funkelnd;
2. **die Reinheit:** frei von allen zuckerfremden Bestandteilen;
   Prüfung: Löse den Zucker auf! Reiner Zucker muß eine Zuckerlösung ergeben, die klar, durchsichtig und ohne Bodensatz ist. Beim Aufkochen der Zuckerlösung darf kein grauer, schmutziger Schaum entstehen;
3. **der Geschmack:** rein süß, ohne Bei- und Nachgeschmack;
4. **der Geruch:** geruchlos;
5. **die Gleichmäßigkeit:** einheitlich in der Körnung;
6. **die Trockenheit:** vollkommen trocken, nicht klumpig;
7. **die Schnelligkeit der Auflösung:** feinkörnig, Würfel aus Platten-Raffinade sind porös und deshalb leicht löslich.

LAGERUNG UND BEHANDLUNG. Schädlinge des Zuckers sind Feuchtigkeit, Staub, Zugluft, Sonnenstrahlen und starke Gerüche. Beachte diese! Brot-, Hut-, Würfel- und Kandiszucker dürfen nicht geworfen werden, sonst bilden sich Grus und Staub.

VERKAUF. Sorten-, Qualitäts- und Verwendungskenntnisse erleichtern dir den Verkauf. Biete z. B. Würfelzucker für den Kaffeetisch an! Würfelzucker erhöht das festliche Gepräge des gedeckten Tisches. Beweise den höheren Preis der Raffinade gegenüber dem des Weißzuckers mit der höheren Süßkraft und der größeren Reinheit!

ROHRZUCKER

Rohrzucker und Rübenzucker sind chemisch dasselbe. Der Rohrzucker wird aus dem Zuckerrohr gewonnen und vorwiegend aus Kuba eingeführt. In der Regel kommt er als Roh-Zucker nach Deutschland, wo er in den Raffinerien den gleichen Reinigungsprozeß durchläuft wie der Rübenzucker.

STÄRKEZUCKER

WARE. In Deutschland wird seit etwa 100 Jahren Zucker aus der Kartoffelstärke hergestellt, so z. B. der im Handel befindliche Traubenzucker in Stücken. Auch aus der Maisstärke gewinnt man fast chemisch reinen Traubenzucker (Dextropur). Die Stärke wird mit Wasser angerührt und unter Zusatz von 2—3prozentiger Schwefelsäure etwa ½ Stunde gekocht; hierbei wandelt sich die Stärke in Zucker um. Nach Abscheiden der überschüssigen Säure und nach einer gründlichen Reinigung erhält man je nach Verarbeitung den dickflüssigen Stärkesirup oder den kristallinischen Stärkezucker. Der Stärkesirup findet in der Bonbonfabrikation weitgehende Verwendung (Kapilärsirup — capillus = das Haar, weil dieser Sirup sich haardünn ausziehen läßt), sodann bei der Herstellung von Likören, Marmeladen, Konfitüren, Honigkuchen, Kunsthonig, Speisesirup, Zuckerkouleur oder Karamel.

SÜSSTOFF (SACCHARIN)

Saccharin ist ein künstlicher Süßstoff von komplizierter chemischer Zusammensetzung, der aus dem Steinkohlenteer gewonnen wird. Es ist ein weißes, kristallinisches Pulver, das 500 mal süßer ist als Rohrzucker. Als Nahrungsmittel ist es vollkommen wertlos. Geeignet ist es als Ersatzmittel für Zucker bei Diabetikern (Zuckerkranken), Gichtkranken und Fettleibigen.

AUFGABEN: Wie begründest du den hohen Preis für echten Markenhonig? Die Konkurrenz verkauft einen Zucker 2 Pfg. billiger; wie rechtfertigst du gegenüber dem Kunden einen höheren Preis? Welchen Zucker bietest du für Einmachzwecke an? Für welche Zwecke bietest du braunen Kandiszucker an? Woraus wird Süßstoff gewonnen?

c) Zuckerwaren

BONBONS

WARE. Bonbons bestehen aus Zucker und Stärkesirup mit Zusätzen anderer Nahrungs- und Genußmittel wie Milch, Sahne, Eier, Honig, Früchte, Marmeladen, Fruchtsäfte, Kakao, Gelee, Gelatine, Farb- und Geschmackstoffe.

Sorten: Drops, Erfrischungs-, Milch-, Sahne-, Toffee-, Malz-, Honig-, Husten-, Pfefferminz-, Karamelbonbons, Pastillen.

Güteeigenschaften: **Aussehen** (Farbe, Glanz, Schimmer), **Geschmack** (Zusätze) und bei gefüllten Bonbons die **Füllung** (Qualität der Füllung und das Mengenverhältnis zwischen Füllung und Zuckermantel) bestimmen die Qualität.

LAGERUNG. Bonbons sind in gut schließenden Blechdosen oder in Gläsern mit eingeschliffenem Deckel aufzubewahren. Die Gefäße sind von Zeit zu Zeit zu rollen, damit die Bonbons nicht zusammenkleben. Sie sind kühl, trocken und dunkel aufzubewahren.

VERKAUF. Beispiele: Drops (ein engl. Wort, heißt im Deutschen „Tropfen") **sind harte Fruchtbonbons oder mit säuerlichen Fruchtsäften gefüllte Bonbons.**
„Diese Bonbons sind durststillend und wirken kühlend, labend und erfrischend."

Erfrischungsbonbons enthalten Zusätze von Wein- und Zitronensäure.

Rocks sind runde, platte Bonbons, die in der Rockshackmaschine hergestellt werden. Sie enthalten im Innern alle möglichen Muster.

Milch-, Sahne-Toffeebonbons enthalten Milch, Sahne und Fett. Wohlschmeckend.

Malzbonbons enthalten mindestens 5% reines Gerstenmalz.
„Sie haben einen angenehmen Malzgeschmack und sind sehr gesund."

Honigbonbons enthalten mindestens 5% reinen Bienenhonig.
„Angenehmer Honiggeschmack";
Zu empfehlen bei Heiserkeit.

Hustenbonbons haben verschiedene Zusätze, die hustenlindernd und schleimlösend wirken. Als Zusätze kommen Eukalyptus-, Anis-, Fenchelöl, Menthol und Spitzwegerich in Frage.
„Diese Bonbons sind schleimlösend, reinigen die Atmungsorgane, mindern den Hustenreiz und sind wohlschmeckend. Diese „Hustelinchen" kann ich Ihnen sehr empfehlen."

Pfefferminzbonbons werden unter Zusatz von Pfefferminzöl hergestellt; angenehm, erfrischend.

Karamellen bestehen aus Zucker, Malz, Marmelade, Fruchtsaft, Fenchelöl usw.
„Diese Bonbons sind schleimlösend." Achte auf richtige Bezeichnung: Milchkaramellen, Sahnenkaramellen!

Pastillen bestehen aus Zucker und pflanzlichen oder tierischen Bindemitteln (Agar-Agar, Pektin oder Gelatine).

DRAGEES

Sie bestehen aus einer Kernmasse (flüssige Füllung, Gelee, Mandeln, Haselnüsse, Karamel, Krokant, Marzipan, getrocknete Weinbeeren usw.) und einem Zuckerüberguß.

FONDANT

Er wird aus Schmelzzucker, der leicht auf der Zunge zergeht, hergestellt. Zucker und Stärkesirup werden gemischt und gekocht. Dazu kommen Aromastoffe. Diese erhaltene Crememasse wird nun geformt und abgekühlt oder zu Cremepralinen oder Cremetafeln verarbeitet.

MARZIPAN

Er besteht aus fein zerriebenen Mandeln und Zucker.
„Das ist echter Marzipan. Persipan führen wir auch. Dieser besteht dagegen aus geriebenen Aprikosen- oder Pfirsichkernen und Zucker. Marzipan ist nicht so bitter, sondern feiner im Geschmack als Persipan."

KROKANT

Er besteht aus gehackten Nüssen oder Mandeln, die mit karamellisiertem Zucker vermengt sind.

NOUGAT

Er ist eine Masse aus gemahlenen Haselnüssen (Nußnougat) oder Mandeln (Mandelnougat), vermischt mit geröstetem Zucker.

2. DAS KOHLEHYDRAT „STÄRKE"

a) Kartoffeln

WARE. Der Nährwert der Kartoffel ist bedingt durch ihren Gehalt an Stärke (etwa 20%), vollwertigem Eiweiß (2%), Mineralsalzen (1%) und Vitaminen. Sie dient unmittelbar zur menschlichen und tierischen Ernährung und bildet die Grundlage mehrerer Industrien. Aus ihr werden hergestellt: Stärke, Sago, Stärkezucker und Branntwein.

LAGERUNG. Kühle, frostfreie, trockene, fast dunkle Keller.

VERKAUF. Im Handel wird die Kartoffel je nach der Art und Herkunft verschieden bezeichnet. So gibt es Früh- und Spätkartoffeln; Speise- und Futterkartoffeln; Sand- und Lehmkartoffeln; weiße, rote, blaue und gelbe Kartoffeln. Eine Speisekartoffel soll gut kochfähig sein, einen guten Geschmack haben und sich gut halten. Beim Einkauf größerer Mengen mache man zuerst eine Kochprobe, um die Kartoffeln den Kunden als „Einkellerungskartoffeln" anbieten zu können. Laß hierbei die größte Sorgfalt walten, denn die Kartoffel ist bei fast allen Familien das Hauptnahrungsmittel!

b) Getreide und Getreideprodukte

aa) Getreidesorten

Zu den Getreidesorten zählen wir Weizen, Dinkel (Spelz), Roggen, Gerste, Hafer, Buchweizen, Mais, Hirse und Reis. Die aus diesen Getreidesorten gewonnenen Produkte sind sehr nahrhaft (stärkehaltig).

WEIZEN

Je nach Boden- und Klimaverhältnissen entwickelt sich der kleberreiche **Hartweizen** (Kanada) oder der eiweißärmere **Weichweizen** (Deutschland). Aus ihm werden Grieß, Mehl und Nährstärke, daneben auch Flocken und Weizenmalz hergestellt. In Süddeutschland wird eine Abart des Weizens, der **Dinkel (Spelz)**, angebaut, aus dem die bekannten Grünkernfabrikate (ganze Körner, Grütze, Grieß, Mehl) erzeugt werden.

ROGGEN

Roggen ist die in Deutschland am meisten angebaute Getreidesorte. Er ist in Bezug auf Boden und Klima sehr anspruchslos. Roggen wird hauptsächlich zu Brotmehl und Schrot, ein kleiner Teil auch zu Kornschnaps und zu Kaffee-Ersatzmitteln verarbeitet.

GERSTE

Sie wächst in allen Erdteilen. Sie dient zur Herstellung von Graupen, Grütze, Schrot, Mehl, Gerstenmalz (Bier), Hefe und Kaffee-Ersatz.

HAFER

Hafer, besonders Gebirgshafer, hat vielseitige und hohe Nährwerte. Er wird zu Flocken, Grütze, Grieß und Mehl verarbeitet.

BUCHWEIZEN

Die Körner sind klein, dreikantig und dunkel. Man verarbeitet den Buchweizen zu Mehl (Panhas-[1]) und Pfannkuchenmehl) und zu Grütze.

MAIS

Die Hauptanbaugebiete sind USA, Südamerika und Rumänien. Seine Produkte sind Grieß und Stärke, aus letzterer wird Stärkezucker hergestellt.

HIRSE

Hirse wird als ganzes Korn geschält und als Grütze gebraucht. Sie wird hauptsächlich in Afrika angebaut.

Milo-Korn. Milo oder Sorghum, z. T. auch unter dem Namen „Dari" bekannt, gehört zur Familie der Hirse. Anbaugebiete befinden sich hauptsächlich in Ostasien, Nordafrika, Südamerika und den Südstaaten von USA.

REIS

Der Reis verdankt seine Wertschätzung dem hohen Nährwert. 7,9 g Eiweiß, 0,5 g Fett, 77,8 g Kohlehydrate und 12,6 g Wasser sind in 100 g poliertem Reis enthalten; somit ist auch sein Kalorienwert recht hoch. 100 g Reis erzeugen 357 Kalorien. **Der hohe Gehalt an Brenn- und Betriebsstoffen, die bis**

[1]) Panhas = eine Mischung von Wurstbrühe, Fleisch, Speck und Mehl.

zu 96 Prozent ausnutzbar sind, die **leichte Verdaulichkeit**, die **gute Bekömmlichkeit**, seine **große Haltbarkeit**, seine **Wirtschaftlichkeit**, seine **einfache und äußerst vielseitige Zubereitungsmöglichkeit und Verwendbarkeit** machen ihn so wertvoll und begehrt. Reis ist außerordentlich bekömmlich. Der empfindlichste Magen nimmt ihn auf, schon das zarteste Kind verträgt ihn. Für Kranke ist Reis gut, für Gesunde ausgezeichnet.

Die Verwendungsmöglichkeiten sind fast unbegrenzt. Sie regen immer wieder zum Ausprobieren neuer Rezepte an. Reis ist die einfache und feinschmeckende billige Einlage für Suppen. Reis paßt zu Gemüsen, ein Reisrand umgibt Fleisch und Fisch, und beide sind, mit Reis gebacken, als Pasteten und Puddings von Kennern sehr begehrt. Für warme Süßspeisen gibt der Reis sich ebenso willig her, wie wenn ein kalter Nachtisch mit Reis das Mahl beschließen soll. Reis bietet für ein Eintopfgericht eine gute Grundlage. Gekochter, kalter Reis, wenn er sehr trocken und körnig ist, wird mit Gemüsen, Früchten, Fleisch- und Fischresten zu einem guten Salat angemacht. Auf Salatblättern angerichtete Reismayonnaise, in Tomaten eingefüllter Reissalat sind ebenso delikat wie kalter Zitronenreis, in einer Grapefruit zu Fruchtsalaten zusammengestellt. Man mache sich einmal die Mühe und blättere gute Kochbücher, besonders Spezialkochbücher für Reis, durch, man probiere auch das eine oder andere Rezept aus, es wird Freude machen, die Erfahrung erweitern und uns zu guten Reisverkäufern ausbilden. Ein guter Lebensmittel- und Feinkosteinzelhändler sollte auch ein guter Koch sein; erst dann kann er Hausfrauen wirklich beraten. Allein bei Reis gibt es über 250 bewährte Gerichte. Sie alle zu kennen, ist nicht notwendig; aber die Tatsache gibt uns die Möglichkeit, Reis zu vielen Gelegenheiten anzubieten.

Was gibt es nun beim Ein- und Verkauf von Reis zu beachten? Es kommt nicht darauf an, stets die teuersten Reisqualitäten zu führen; denn Nährwert und Ergiebigkeit sind bei allen Reissorten fast gleich. Beachten müssen wir nur, daß wir zu den jeweiligen Reisgerichten die richtige Reissorte anbieten und darüber hinaus die Preisunterschiede, die es auch bei Reis gibt, sachlich begründen können. Für Milchreis, Reisauflauf, Reispudding, Reissüßspeisen und Risotto (Reisspeise) eignen sich am besten **weiche Reissorten**, für Suppeneinlagen, Reisrand oder Eintopfgerichte müssen wir **harten Reis** anbieten. Die Reissorten „hart" oder „weich" haben ihren bestimmten Verwendungszweck. Diese Reissorten kennenzulernen und sie in die beiden Sortengruppen nach ihren Bezeichnungen einordnen zu können, macht ein Studium der Anbaugebiete notwendig.

Die **Reispflanze** ist ein 1—2 m hohes Gras mit einer überhängenden Rispe. Die Pflanze beansprucht einen Sumpfboden und eine mittlere Wärme von 20 Grad. Die 5—13 mm langen Reiskörner haben gelbe, sehr rauhhaarige Spelzen. Dieser Reis wird **Paddy-Reis** genannt. Er ist der durch Dreschen aus der Reisrispe gewonnene bespelzte, ungeschälte Reis. Unter der Spelze befindet sich die zarte, weiße bis gelbliche, auch rote Fruchtschale oder Silberhaut. Durch Schälen erhält man den grauen, schmutzigen, häufig roten, nicht lagerfesten **Rohreis- oder Loonzain-Reis**. In diesem Zustand kommt der Reis zum Versand und führt den Handelsnamen Cargoreis (cargo — span. = Schiffsladung).

Gut 1 500 verschiedene Reissorten sind bekannt. Sie werden nach dem Herkunftsland oder dem Ausfuhrhafen benannt. **Größe, Farbe, Form** und die **Zeit der Reife** scheiden diese Sorten ab. So unterscheiden wir **frühreife, harte, weiche, runde, langkörnige, kalkige und glasige Reissorten.**

Studieren wir nun die Karte!

NIEDERLÄNDISCH-INDIEN:

Java und Sumatra liefern einen weichen Reis. Das Korn ist länglich, gerieft, durchscheinend und von guter Qualität.

HINTER-INDIEN:

Burma (Land) liefert uns den

Rangoon-Reis: (Hafen)	Ein rundliches, weißes, hartes Korn, das sich für Süßspeisen eignet und billig ist.
Bassein-Reis: (Hafen)	Ein längliches, glasiges, mit weißen Flecken versehenes Korn, das eine gute, harte Mittelqualität ist.
Moulmein-Reis: (Hafen)	Ein langes, volles, schneeweißes, weiches Korn, das hochwertig ist und sich gut als Milchreis eignet.
Arracan-Reis: (Hafen)	Ein eiförmiges, kalkiges, weißes, weiches Korn.
Siam-Reis: (Land)	Ein schlankes, glasiges, hartes, wertvolles Langkorn.
Saigon-Reis: (Hafen)	Ein gedrungenes, weiches, geringwertiges Rundkorn.

VORDER-INDIEN:

Patna-Reis: (Stadt am Ganges, Ausfuhrhafen: Kalkutta)	Ein langgestrecktes, dünnes, glasiges, durchsichtiges Langkorn, das hart und sehr edel ist.

AFRIKA:

Ägypter-Reis:	Ein mehliges Korn.

EUROPA:

Bulgarien-Reis:	Ein großes, rötliches Korn (Ostigliato-Reis).
Italien-Reis: (Po-Ebene)	Ein weißes, perlenartiges, weiches, hochwertiges Rundkorn.
Spanien — Valencia-Reis: (Stadt)	Ein kurzes, dickes, rundliches, weiches, weniger wertvolles Korn.

NORDAMERIKA:

Blue rose: (über New Orleans)	Ein nicht sehr großes, rundliches, mattweißes, durchscheinendes, hartes Korn, das jedoch breiig kocht.
Carolina-Reis: (Land — Ostküste)	Ein langes, zartgerieftes, durchscheinendes, erstklassiges, hartes Korn.
Mexiko-Reis:	Ein großes, durchscheinendes, hartes, sehr wertvolles Korn.

Prägen wir uns die bei den einzelnen Sorten angegebenen Merkmale Form, Größe, Farbe usw. ein! Wer die Sorten nach diesen Merkmalen unterscheiden kann, ist ein Fachmann.

Wir müssen jetzt noch kurz einen Blick in eine **Reismühle** werfen. Der Rohreis wird hier zunächst gereinigt, dann geschliffen, poliert und glasiert. Glasierter Reis hat einen dünnen Talkum-Zucker-Mantel, ist dadurch haltbar und sieht glatt und blank aus, doch hat er dadurch den Vitamin B 1-Gehalt verloren.

Der beim Schleifen und Polieren entstandene **Bruchreis** wird abgesiebt, er wird dann zu **Reisstärke, Reisspeisemehl, -grieß und -puder** verarbeitet. Die letzten drei Produkte bilden den Rohstoff für Puddings, Mehlspeisen und Konditoreiwaren. Weitere Nebenprodukte aus der Reismühle sind **Puffreis** und **Reisflocken.**

Reis richtig kochen bedeutet viel. Erst dann kommen alle seine Vorzüge zur Geltung. Gut gekochter Reis muß körnig, locker und trocken sein. Vor dem Kochen muß der Reis mehrmals gewaschen werden. Die Garheit erkennt man daran, daß er innen gleichmäßig glasig ist und keinen weißen Kern zeigt, wenn man ein Korn zwischen den Fingern zerdrückt. Übermäßiges langes Kochen macht ihn klebrig und pappig.

Soll der Reis als Gemüse oder zu Gemüse mit Fleisch oder Fisch, zu Suppe oder Salat gebraucht werden, so muß er so gekocht werden, daß jedes Korn für sich bleibt. Wird er mit Milch oder Eiern zu einer Süßspeise verrührt, muß er weicher gekocht werden; kocht man den Saft einer halben Zitrone mit, so wird er besonders zartweiß.

VERKAUF. Beim Verkauf von Reis haben wir darauf zu achten, daß Reissorte und Verwendungszweck in Einklang gebracht werden. Wir achten hierbei auf harten und weichen Reis. Die vielen Hinweise bei der Verwendung, Zubereitung und bei den einzelnen Sorten nach den Anbaugebieten, geben uns den Wortschatz für ein sachliches Verkaufsgespräch.

Zur Preisbegründung beachte man, daß ein langes, großes Korn hochwertiger ist und höher bewertet wird. Der harte, glasige Reis erzielt höhere Preise als der weiche, weiße Reis. Ein stärker bearbeitetes Korn ist aufgehellt und haltbarer. Ein teurer Reis muß gleichmäßig und voll im Korn sowie vollkommen frei von Bruch und Staub sein. Durch Käferfraß zerstörte Reiskörner wirken abstoßend.

LAGERUNG. Alle Getreidesorten sind **trocken, sauber, kühl** und **luftig** aufzubewahren. Man achte auf Korn-, Reiskäfer und Mehlmotten.

bb) Mahlprodukte

Je nach Art und Grad der Vermahlung erhält man Mehl, Grieß, Grütze, Graupen und Flocken.

MEHL

WARE. **Sorten:** Weizen-, Roggen-, Hafer-, Gersten-, Buchweizen-, Reis-, Mais- und Grünkernmehl.

Qualitäten: Die Qualitätsabstufungen in den einzelnen Mehlen richten sich nach dem Aschegehalt. Was bedeutet das? Der Mahlvorgang bezweckt, den Mehlkern von der dreiteiligen Schalenschicht zu trennen. Je mehr das Mahlgut ausgemahlen wird, z. B. bis zu 70%, um so mehr Bestandteile der äußeren dunklen Schicht enthält das Mehl. Solch ein Mehl ist dann dunkler und im

Backen fester. Je weniger man aus dem Mahlgut herausholt, je weniger es ausgemahlen wird, um so weißer ist das Mehl. Wenn man also von einem hohen Ausmahlungsgrad spricht, dann meint man „geringere" Mehle. Ein niedriger Ausmahlungsgrad dagegen bezeichnet die feinen Auszugsmehle. Abgesehen von einer Reihe anderer Eigenschaften steht der Ausmahlungsgrad bei der Mehlbeurteilung im Vordergrund. Um nun die Güte des Mehls genau feststellen zu können, brauchen wir ein sicheres Verfahren.

Das Mehl ist um so geringer anzusprechen, je mehr Schalenteile es enthält. In der Schale sind Mineralsubstanzen (Salze) enthalten. Wenn man das Mehl verbrennt, bleiben diese Bestandteile als Asche zurück. Je mehr Asche beim Verbrennen übrig bleibt, um so mehr Schalenbestandteile waren in dem Mehl enthalten. Daraus ergibt sich: Je größer der Aschegehalt, um so geringer das Mehl. Die einzelnen Abstufungen bezeichnet man als Typen.

Beispiele von Mehltypen

Roggenmehl:

Type	Asche			Ausmahlung
	vorgeschrieben	mindest	höchst	in %
700	—	—	—	
815	0,800	—	—	
997	0,997	0,910	1,070	0—75
1150	1,150	1,080	1,300	0—80
1370	1,370	1,330	1,500	0—85
1800	1,800	1,530	2,000	0—97

Weizenmehl:

Type	Asche			Ausmahlung
	vorgeschrieben	mindest	höchst	in %
450	—	—	—	Grieß
502	—	—	—	0—80
630	—	—	—	
812	0,812	0,750	0,900	0—80
1050	1,050	—	—	0—80
1600	1,600	1,400	1,900	—
1700	1,700	1,440	1,900	0—97

Die Zahlen, mit denen die einzelnen Typen bezeichnet sind, richten sich nach der Aschenmenge, die übrigbleibt, wenn 100 g Mehl der betreffenden Type verbrannt werden. Bei der Weizenmehltype 812 bleiben nach Verbrennung von 100 g Mehl im Durchschnitt nur 0,812 g Asche übrig. Deshalb Type 812!

Neben dem Ausmahlungsgrad, mit dem die Farbe parallel läuft, werden weiter beurteilt:

Griffigkeit: griffig, halbgriffig (feinkörnig, grießig), schliffig (glatt, staubig).

Reinheit: vollständig frei von kornfremden Bestandteilen.

Geruch: typischer Mehlgeruch, nicht dumpf, muffig, sauer, schimmlig.

Geschmack:	fast geschmacklos, nicht herb, bitter, kratzend oder süß.
Wassergehalt:	ca. 15%; je weniger Wasser, um so größer ist die Teigausbeute.
Haltbarkeit:	trocken, deshalb besser haltbar.
Wasserbindefähigkeit:	100 g gutes Weizenmehl sollen wenigstens 60 g Wasser binden.
Backfähigkeit:	abhängig von Menge und Stärke des Klebers.

VERKAUF. Der Kunde soll wissen, was er kauft, deshalb sind sämtliche Mehl- und Grießkleinpackungen kennzeichnungspflichtig mit Ausnahme derjenigen, die in Gegenwart des Käufers ausgewogen werden. Es sind folgende Angaben zu machen:

1. Angabe, welches Roggen- und Weizenfabrikat;
2. Angabe der Type (z. B. 812);
3. Angabe der Höhe der Auslandsweizenbeimischung, wenn es sich um eine Type mit Auslandsweizen handelt;
4. Angabe der Nummer der Mahlpost oder des Herstellungstages;
5. Name und Ort des Herstellers;
6. die Packungen müssen plombiert sein.

Unter „Roggen- oder Weizenfabrikat" ist zu verstehen: entweder Roggenmehl, Roggenbackschrot oder Weizenmehl, Weichweizengrieß und Weizenbackschrot. Zusätze wie Kaiserauszugsmehl, Bäckermehl usw. dürfen nicht gemacht werden, dagegen sind bei Weizenmehl die Zusätze „glatt", „halbgriffig", „griffig", „scharf" oder „doppelgriffig" gestattet.

Von den niedrigen dunklen Typen sage man:
„Diese Mehle haben zwar eine dunkle Farbe, sind aber nährsalzreicher. Sie verlangen beim Backen eine kräftigere Hefe- oder Backpulver-Zugabe."

GRIESS

WARE. Grieß wird aus Weizen, Mais, Hafer und Hirse hergestellt. Durch Vermahlung der betreffenden Getreideart gewinnt man in der Körnung verschieden große runde oder kantige Bruchstücke, die frei von Schalenteilen und Mehl sind. Je nach der Ausmahlung erhält man auch hier verschiedene Typen. Der Körnung nach unterscheidet man grobe, mittelgrobe, feine Auszugsgrieße, Kindergrieße und Dunst.

VERKAUF. „Schöne gelbliche Farbe, rein, frei von Mehlstaub. Hartgrieße (auch Kochgrieße genannt) werden selbst bei langem Kochen nicht sämig oder schleimig, sondern bleiben körnig."

AUFBEWAHRUNG. Alle Mühlenfabrikate müssen **trocken, luftig, sauber und kühl** aufbewahrt werden. Man achte besonders auf Mehlmotten! Schubkästen **erst einfüllen,** wenn jede Ecke von altem Mehl sorgfältig gereinigt ist.

GRÜTZE

WARE. Man unterscheidet Gersten-, Hafer-, Buchweizen- und Grünkerngrütze. Die Körner werden bei der Bearbeitung gebrochen.

VERKAUF. „Das ist frische, reine, trockene Ware, sie riecht frisch und angenehm und kocht gut weich."

GRAUPEN

WARE. Meist sind es Gerstenkörner (zur Herstellung von groben Graupen die ganzen Gerstenkörner, zur Gewinnung von kleinen Graupen Teile eines Gerstenkornes), die geschält, geschliffen und poliert werden. Der Größe nach gibt es bis zu 26 verschiedene Graupensorten. Im Einzelhandel führt man jedoch meistens nur grobe, mittelgrobe und feine (Perl-) Graupen.

VERKAUF. Merke: Je feiner die Graupen sind, desto teurer sind sie meistens, weil zu ihrer Herstellung mehr Arbeitsgänge nötig waren.
„Diese Graupen sind mittelgrob, etwas gelblich in der Farbe, rein und sehr nahrhaft."

FLOCKEN

WARE. Flocken werden hauptsächlich aus Hafer, daneben auch aus Gerste und Reis hergestellt. Der Hafer wird entspelzt, geweicht, gedämpft und dann zwischen heißen Walzen gedrückt. Dabei verdampft das Wasser, die Flocken werden trocken, und der ölige Keim des Haferkorns nimmt den bekannten, angenehmen nußartigen Geschmack an. Man unterscheidet Hafermark und Haferflocken. Zur Gewinnung der Flocken wird das ganze Korn zerdrückt, zur Gewinnung von Hafermark mehr das Mark (Hafergrütze).

VERKAUF:

Farbe:	hell, rein, spelzenfrei.
Größe:	groß- oder kleinflockig.
Geruch:	naturfrisch.
Geschmack:	nußkernartig, milchig, süß, vollkräftig, rein, zart.
Verdauung:	leicht löslich, darum leichte Nahrung, leicht verdaulich, bekömmlich, besonders als Kindernahrung geeignet.
Kocheigenschaften:	schnell zubereitet, nur 3 Minuten Kochzeit, quellen gut und groß auf.

GRÜNKERNFABRIKATE

WARE. Die Grünkerne werden in halbreifem Zustande geerntet, auf Holzfeuer gedörrt und nach besonderem Verfahren zu Grünkernnährmitteln verarbeitet.

Sorten: Grünkernmehl,
Grünkerngrieß,
Grünkernflocken.

VERKAUF: Grünkernfabrikate geben kräftige und nahrhafte Suppen und delikate Soßen von ganz hervorragendem Aroma und Wohlgeschmack. Sie zeichnen sich durch leichte Bekömmlichkeit und schnelle Zubereitungsweise aus. Sie dienen auch zum Verdicken von Speisen.

AUFGABEN: Was verstehen wir unter Aschegehalt? Welche Weizenmehltypen gibt es? Wie muß Mehl aufbewahrt werden? Welche Grießsorte bietest du am besten als Kindernahrung an? Begründe den höheren Preis abgepackter Haferflocken und gib Anregungen für die Verwendung! Warum sind große, dunkle Graupen nahrhafter? Welche Reisqualität empfiehlst du der Hausfrau als Tafelreis (Brüh-, Suppenreis)?

c) Stärke und Stärkeprodukte.

Während man Mehl auf trockenem Wege durch Vermahlen der Getreidekörner herstellt, gewinnt man die Stärke auf nassem Wege durch Auswaschen. Das Ziel dieses Vorganges ist, das reine Kohlehydrat „Stärke" von allen übrigen Bestandteilen der Kartoffel oder des Getreides zu trennen.

KARTOFFELSTÄRKE

WARE. In den Stärkefabriken werden die Kartoffeln zerrieben. Dadurch entsteht ein Kartoffelbrei, aus dem die Stärke ausgewaschen wird. Vermahlene Kartoffelstärke nennt man auch Kartoffelmehl.

Qualitätsunterschiede:

	Farbe:	Glanz:	Stippenzahl:	Sandgehalt:
Hochfein:	reinweiß	hochglänzend, kristallinisch glänzend	bis 30 pro qdm	höchstens 0,05%
Superior:	reinweiß	hochglänzend	bis 50	0,06%
Prima:	weiß	glänzend	bis 150	0,1%

Sekunda: ist ein Nachprodukt

Je heller und reiner die Kartoffelstärke ist, um so besser ist sie. So ist z. B. Superior-Kartoffelstärke eine Steigerung von Prima-Kartoffelstärke bezüglich der Farbe, des Glanzes usw.

SAGO

„Sago" ist die malaische Bezeichnung für Stärke.

Sorten- und Qualitätsunterschiede:

Deutscher Sago: Der deutsche Sago wird aus feinstem Kartoffelstärkemehl hergestellt.

Er kann in vielfacher Weise für Brühsuppen, Obstsuppen, Kaltschalen, Aufläufen, Grützen, Cremes und viele andere Speisen verwendet werden.

Ostindischer Perlsago wird aus dem Mark der Sagopalme (Indien) gewonnen. Unterscheide: weiß und blütenweiß.

„Das ist echter ostindischer Sago; er zerfällt nicht beim Kochen, quillt gut auf bleibt durchsichtig und wird leicht gallertartig."

Tapioka, auch Perltapioka, ist das Stärkemehl der Maniokknolle oder Arrowrootpflanze (ärro-ruht).
„Beste Qualität ist hart, weiß, durchscheinend."

WEIZENSTÄRKE

WARE. Sie kommt oft als reine Nährstärke (Weizenin) in den Handel. Sie ist die feinste und hellste Stärke und im Gebrauch sehr ergiebig.

REISSTÄRKE

WARE. Sie wird als Kinderstärke gehandelt. Die Reisstärkekörnchen sind hier von allen Sorten die kleinsten.

MAISSTÄRKE

WARE. Ein bekanntes Produkt ist „Maizena". Zur Bereitung von Suppen, Kuchen, Puddings und Soßen findet es weitgehende Verwendung.

PUDDINGPULVER

WARE. Puddingpulver bestehen aus Weizengrieß oder Reis- und Maisstärke, denen Gewürz-, Geschmacks- und Aromastoffe zugesetzt sind.

Qualitäten. Es gibt zwei Hauptqualitäten: Einfache Puddinge und Feinkostpuddinge.

Einfache Puddingpulver: Die Zutaten sind mit den Grundbestandteilen vermengt. Geschmacksrichtungen: Vanille-, Mandel-, Erdbeer-, Ananas-, Zitronen-, Himbeergeschmack usw.

Feinkostpuddinge: Die Beigaben sind dem eigentlichen Pulver zum Teil in besonderen Beutelchen oder Fläschchen beigefügt. Geschmacksrichtungen: Schokoladen-Puddingpulver, Mandelkernpuddingpulver mit gezuckerten Mandelkernen Arrakpuddingpulver mit Arrakfläschchen, Rumpuddingpulver mit Rumfläschchen (pikanter Geschmack, deshalb für Herren besonders geeignet), Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, Makronenpuddingpulver mit Makronentütchen, Rosinenpuddingpulver, Rote-Grütze-Pulver usw.

Zur Qualitätsprüfung: Qualitätsproben mache man nur durch anweisungsgemäßes Kochen. Eine einfache Geruchsprobe ist mangelhaft. Billige, parfümierte Ware weist oft in frischem Zustande intensives Aroma auf, das beim Kochen fast ganz verschwindet; bessere Qualitäten enthalten dagegen Geschmacks- und Geruchsstoffe, die sich erst beim Kochen auflösen und entwickeln und so dem fertigen Pudding das erwartete Aroma verleihen.

VERKAUF:

„Dieser Markenfeinkostpudding hat ein köstliches, feines Aroma, einen natürlichen, reinen und angenehmen Fruchtgeschmack; er ist gut bekömmlich und bringt Abwechslung in die Mahlzeiten."

„Götterspeisen sind erfrischend, durststillend, wirken kühlend."

LAGERUNG: Sämtliche Stärkeerzeugnisse sind trocken zu lagern und vor stark riechenden Waren zu schützen.

AUFGABEN: Welche Puddinge bietest du vorzugsweise im Sommer an? Welche Verkaufswerte führst du bei Feinkostpudding an?

d) Teigwaren

NUDELN

WARE. Teigwaren (Nudeln) werden aus Hartweizengrieß, Hartweizenmehl (kleberreich) oder aus Weichweizengrieß, Weichweizenmehl (kleberarm) hergestellt. Die Bindung des Rohstoffes erfolgt durch Wasser, Wasser und Ei oder nur durch Ei. Der Teig (ohne jedes Gärungmittel) wird in besonderen Maschinen geknetet, dann geformt und getrocknet. Es gibt verschiedene Sorten nach der Form. Die Güte des Rohstoffes und des Bindemittels ergeben die Nudelqualitäten.

Sorten:

Fadennudeln (Gemüsenudeln und Suppeneinlagen):
- Capellini (Kapellini) = Haarfäden,
- Spaghettini = Haarfäden, etwas dicker,
- Spaghetti = Haarfäden, lang und dick;

Röhrennudeln (Gemüsenudeln): = Röhren, dicker;
- Vermicelli (wermitschelli) = Röhren, besonders fein,

Makkaroni: = Röhren, dicker;

Bandnudeln (Gemüsenudeln und Suppeneinlagen):
- Schnittnudeln;

Figurennudeln (nur Suppeneinlagen):
Sternchen, Gräupchen, Krönchen, Nudelreis, Ringe, Körbchen, Schleifchen, Buchstaben, Zahlen usw.;

Quodlibet:
Mischung aller Figuren;

Stäbchen:
Gemüsenudeln und Suppeneinlagen;

Spätzle:
Gemüsenudeln.

Merke: Jede Sorte hat ihren bestimmten Verwendungszweck!

QUALITÄTEN: Es können zur Verwendung kommen als

Rohstoff: Weichweizenmehl, Weichweizengrieß, Hartweizenmehl, Hartweizengrieß und die entsprechenden Nudeldunste; d. i. ein Mahlprodukt zwischen Grieß und Mehl;

Bindemittel: Wasser, Wasser und Ei, nur Ei.

Als Zusatz dienen: Frischei (Vollei oder nur Eigelb),
Kühlhauseier,
konservierte Eier (Trockenei),
Gefrier-Eimasse.

Die Güte des Rohstoffes und des Bindemittels Ei lassen theoretisch viele Qualitäten zu.
Dies merke dir zur Preisbegründung!

„Eierware" muß auf 1 kg Mehl oder Grieß wenigstens 2¼ Eier enthalten. Merke besonders: Gefärbte Ware muß auf jeder ausgegebenen Packung gekennzeichnet sein. Beim offenen Auswiegen muß man selbst jede benutzte Tüte kennzeichnen.

In der Praxis gibt es drei Hauptqualitäten:

Nudelqualität	Rohstoff	Bindemittel	äußere Kennzeichen
1. Mehlware	Weichweizenmehl Hartweizenmehl	Wasser	weiß und glatt
2. Grießware	Weichweizengrieß Hartweizengrieß	Wasser	dunkle Pünktchen Ton ins Gelbliche
3. Eierware	Weich- oder Hartweizengrieß	Ei	gelblich

Die Hauptvereinigung Getreide- und Futtermittelwirtschaft legte in ihren Anordnungen folgende Einteilung zugrunde:

A. Grießteigwaren (gefärbt und ungefärbt):

Schnitt- oder Bandnudeln,
Suppeneinlagen,
mittlere Hörnchen,
Fleckerln,
Bruchmakkaroni,
Fadennudeln,
Spätzle,
Makkaroni,
Spaghetti.

B. Hartgrießteigwaren (Sorten wie oben).

C. Graumehlteigwaren (Sorten wie oben).

D. Eierteigwaren.

Zu den Teigwaren gehören noch folgende **Teigwaren besonderer Art:**

1. Milch-Teigwaren (auf 1 kg Weizenrohstoff 20 g Milchtrockenmasse),
2. Gemüse- und Kräuter-Teigwaren (enthalten Gemüse- und Küchenkräuter),
3. Kleber-Teigwaren (Zusatz von Kleber),
4. Lezithin-Teigwaren (auf 1 kg Weizenrohstoff 4,5 g Lezithin),
5. Vollkorn-Teigwaren (Weizenvollkornmehl),
6. Graumehl-Teigwaren (Weizenrohstoff von 80—85prozentiger Ausmahlung),
7. Roggen-Teigwaren (Roggenmehl von 75prozentiger Ausmahlung).

LAGERUNG. Trocken, staubfrei, geschützt vor Motten und Würmern.

VERKAUF. Beim Verkauf spricht man zunächst

vom Nährwert: nahrhaft, kräftigend, sättigend, dabei bekömmlich und leicht verdaulich;

vom Aussehen:	schöner, gelblicher Ton des Eidotters, gut, gleichmäßig, körnig, nicht weiß, glatt und stumpf; sodann
von der Reinheit:	reine, staubfreie Ware, unverdorben, hygienisch, einwandfrei, weil abgepackt;
vom Geruch:	natürlich, angenehm;
vom Geschmack:	frisch, kernig, fein; und
von den Kocheigenschaften:	*„Diese Nudeln quellen sehr gut auf, sind also sehr ergiebig, werden ferner schnell weich, ohne zu zerfallen."*

AUFGABEN: Begründe den höheren Preis einer Eiernudel gegenüber einer Mehlnudel! Welche Nudelsorten bietest du als Gemüsenudeln an? Wie müssen Nudeln zubereitet werden?

e) Backwaren

PANIERMEHL

WARE. Das Wort Paniermehl kommt von dem lateinischen Wort panis = Brot. Das Paniermehl hat einen Backvorgang durchgemacht. Ein aus Weizenmehl hergestelltes Gebäck wird geröstet und gemahlen oder zerrieben. Je nach der Färbung kommt es als gelbes, weißes oder braunes Paniermehl auf den Markt und wird zum Panieren von Fleisch- und Fischstücken verwendet.

BROT

WARE. Ein aus Mehl hergestellter Teig wird durch Gärung gelockert und ausgebacken.

Es gibt folgende Brotsorten:

Ortsübliches Brot

Dafür gelten je nach der Lage der Mehlvorräte besondere Vorschriften.

	Rohstoff
Roggenschrotbrot:	Roggenschrotmehl
Roggenkommißbrot:	Roggenmehl
Roggenfeinbrot	Roggenmehl + bis 10% Weizenmehl
Roggenmischbrot:	Roggenmehl + 10% bis 50% Weizenmehl
Weizenmischbrot:	Roggen- und überwiegend Weizenmehl
Weizenfeinbrot:	Weizenmehl + bis 3% Roggenmehl

Konsumbrot ist ein Kornbrot, das in Berlin durch einen Zuschuß der Stadtverwaltung verbilligt verkauft wird.

LAGERUNG. Kühl, trocken, luftig. Frisches Brot muß auskühlen, es darf nicht übereinandergeschichtet werden.

VERKAUF. „Das ist Roggenschrotbrot, das sehr nahrhaft und sättigend ist. Es ist schön saftig und bleibt lange frisch."

Einige Beispiele:

Grahambrot ist ein Weizenschrotbrot, das besonders für Diabetiker geeignet ist. Der Name kommt vom Erfinder Professor Graham in Nordamerika.

Steinmetzbrot ist ein Brot, das aus Getreide hergestellt ist, das so lange eingeweicht wurde, bis die Schalen in Enthülsungsmaschinen abgestreift werden konnten. Keimling, Kleberschicht und Samenschale bleiben dadurch im Mehl. Dieses Brot ist sehr nahrhaft.

Pumpernickel besteht aus grießigem Schrot, der die Kleie noch enthält. Durch einen langen Gärprozeß (16—20 Stunden) und durch langes Backen (12 Stunden) in heißen Öfen, die mit viel Wasserdampf gefüllt sind, geht im Pumpernickel eine Dextrinierung und Karamelisierung vor sich, wodurch die dunkle Farbe und der aromatisch bittersüße Geschmack hervorgerufen werden.

Simonsbrot. Roggen oder Weizen werden nach dem Reinigen und Waschen durch feuchte Wärme zum Keimen gebracht. Das dadurch aufgeschlossene, gemälzte Korn wird in einer Teigmaschine in einen dicken Brei verwandelt, mit Hefe oder Sauerteig gelockert und etwa 15 Stunden in dampfdicht abgeschlossenen Öfen bei milder Hitze in eigenem Dampf gebacken. Das Simonsbrot hat wie Pumpernickel eine sehr dunkle Farbe und keine Kruste.

Knäckebrot. 100prozentig vermahlener Roggen, Weizen oder Hafer werden unter viel Wasserzusatz zu einem flachen, gleichmäßig durchgebackenen, knusprigen Brot verarbeitet.

Normale Sorten:

H (Hausbrot) etwa 6 mm dick, weit gelocht, braun, hefegelockert, knusperig. Geschmack: würzig, voll und kräftig, für Herren.

K (Kümmelbrot) etwa 4 mm dick, eng gelocht, braun, hefegelockert, mit Kümmel gewürzt, hartknusperig, angenehmes Kümmelaroma, für Herren.

D (Delikateßbrot) etwa 3 mm dick, mittelgelocht, hellgrau, ohne jedes Triebmittel, mürbe-knusperig, Geschmack delikat, zart, nußartig, für Damen.

Sondersorten:

Z (Diätbrot) etwa 4 mm dick, weitgelocht, rotbraun, hefegelockert, kochsalzfrei, kohlehydratarm, für Zuckerkranke.

Hafer (Haferbrot) etwa 6 mm dick, weitgelocht, hellbraun, hefegelockert, nahrhaft, für Kinder.

SÜSSE BACKWAREN

WARE — VERKAUF. Keks ist ein Feingebäck aus Weizenmehl mit Butter, Eiern, Milch, Zucker und Gewürzen. Keks wird zu Tee, Wein und Likör gegessen.

Honigkuchen, auch Pfefferkuchen genannt, enthalten Bienenhonig.

Lebkuchen, ähnliches Gebäck wie Honigkuchen, bei dem echter Honig nicht vorgeschrieben ist.

Sorten: Mandel-, Haselnuß-, Punsch-, Makronen-, Vanille-, Schokoladen-, Mandel-Lebkuchen; ferner braune und glasierte Lebkuchen; Lebkuchenfiguren.

Waffeln bestehen aus Mehl, Zucker, Butter und Eiern. Der Teig wird zwischen 2 Eisenblechen gebacken.

Printen werden aus einem Spezialteig, dem Sirup und Kandis sowie Gewürze zugesetzt sind, gebacken.

Zwieback ist, wie der Name schon sagt, „zwie"mal gebacken. Aus Mehl, Fett, Zucker und Milch wird eine Art Weißbrot hergestellt. Dieses wird dann in Scheiben geschnitten und geröstet. Kranken- und Kindernahrung.

Merke: Süße Backwaren sind beliebte Geschenkartikel!

LAGERUNG. Alle süßen Backwaren nehmen leicht Feuchtigkeit auf. Bewahre daher alles in Büchsen trocken und kühl auf! Fremde Gerüche sind fernzuhalten.

3. DIE KOHLEHYDRATE „ZUCKER" UND „STÄRKE" MIT MINERALSTOFFEN UND ZELLULOSE

a) Obst und Südfrüchte

Sortenübersicht:

Obst und Südfrüchte

Unbearbeitetes Obst	Bearbeitetes Obst			Verarbeitetes Obst	
	Trocknen	Kandieren	Sterilisieren	Obst-Brot-aufstriche	Obst-Getränke
Kernobst	**1. Stein- u. Kernobst**	Belegfrüchte	Kompott-früchte	**1. aus Frucht-fleisch**	**1. alkohol. Obst-getränke**
Steinobst	Pflaumen	Zitronat	Dunst-früchte	Konfitüren	Weine
Beerenobst	Birnen	(Sukkade)		Marme-laden	Schaum-weine
Schalenobst	Pfirsiche	Orangeat		Muse	Brannt-weine
Südfrüchte	Aprikosen			**2. aus Frucht-säften**	u. Liköre
	Apfelringe			Gelees	**2. alkohol-freie Obst-getränke**
	Mischobst			Apfelkraut	
	2. Trauben			Rüben-kraut	Obst-süßmoste
	Sultaninen			Gemischtes Kraut	Obst-dicksäfte
	Rosinen				Sirupe
	Korinthen				
	3. Südfrüchte				
	Feigen				
	Datteln				
	Bananen				

aa) Frischobst und frische Südfrüchte

KERNOBST

WARE.

Sorten: Äpfel, Birnen, Quitten, Mispeln, Hagebutten.

Qualitäten: Wenn auch die nachfolgenden Qualitätsabstufungen der früheren deutschen Gartenbauwirtschaft nicht mehr innegehalten werden, so zeigen sie doch den Maßstab für die Beurteilung von Obst:

Güteklasse IA	Tafelobst Auslese (hochwertig)
Güteklasse A	Tafelobst (gut)
Güteklasse B	Wirtschaftsobst (mittel)
Güteklasse C	Fall- und Ausschußobst (gering)

Die jeweilige Güteklasse wird beim Kernobst nach folgenden Gesichtspunkten festgestellt:

α) nach der äußeren Beschaffenheit,

β) nach dem inneren Wert in Wertgruppen,

γ) nach der Größe der Früchte (Mindestquerdurchmesser).

α) Äußere Beschaffenheit

Güteklasse IA (Tafelobst-Auslese): Baumreif gepflückt, aber nicht überreif, der Sorte und dem Anbaugebiet entsprechend typisch in Form und Farbe, frei von erkennbaren Fehlern (Astreibestellen, Hagelbeschädigungen, Schalenrissen, Brennflecken bzw. fehlerhafter Berostung, Krankheiten und Schädlingen, insbesondere Schorf, Stippigkeit, Insektenfraß, glasigen, teigigen und Druckstellen, Fäulnis). Spätsorten möglichst vor dem Versand abgelagert.

Güteklasse A (Tafelobst): Baumreif gepflückt, aber nicht überreif, auch der Sorte und dem Anbaugebiet entsprechend. Weniger typisch in Form und Farbe. Früchte mit kleineren Fehlern, die die Haltbarkeit nicht beeinflussen, sind bis zu 10% zulässig, jedoch keine Fäulnis.

Güteklasse B (Wirtschaftsobst): Früchte aller Sorten, die den Güteklassen IA und A nicht mehr genügen, mit Wuchsfehlern aller Art, z. B. Astreibestellen, ausgeheilte Hagelbeschädigungen mit Brennflecken bzw. fehlerhafter Berostung, aufgerissener und vernarbter Schale, einzelnen Stippen im Fruchtfleisch, Schorfflecken bis zu 20% der Fruchtoberfläche und 20% Wurmstichen sind zulässig, falls die Haltbarkeit dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird; keine Fäulnis.

Güteklasse C (Fallobst): Typische Keltersorten und Früchte edler Sorten. Den Güteklassen IA bis einschließlich B nicht mehr genügend, überwiegend notreif, wurmstichig und auch angeschlagen, nicht teigig, ungewaschen, jedoch frei von Schmutz und Fäulnis. Mindestquerdurchmesser 35 mm.

β) Wertgruppen

Die Wertgruppen teilen die Zuchtsorten auf nach ihren Geschmacks- und und Aromawerten. Man hat für Äpfel und Birnen je 4 Wertgruppen aufgestellt, die nach einem charakteristischen Gruppenführer benannt sind.

Für Äpfel:

Wert- oder Preisgruppen

I. Cox' Orangen-Renette,
II. Schöner aus Boskop,
III. Boikenapfel,
IV. Cellini.

Für Birnen:

I. Alexander Lukas,
II. Bosc's Flaschenbirne,
III. Clairgeans Butterbirne,
IV. Kochbirnen.

γ) Größe

Größengruppen. Es wird zwischen folgenden 4 Größengruppen unterschieden.

Größengruppe: a) sehr groß,
b) groß,
c) mittel,
d) klein.

Größenaufteilung. Innerhalb vorstehender Größengruppen kann bei den Güteklassen IA und A noch eine Aufteilung der Früchte nach weiteren Größen erfolgen, die mit 0, 1, 2 bezeichnet werden.

LAGERUNG. Für die Einlagerung eignet sich nur gepflückte Ware. Je sorgfältiger die Auslese ist, um so mehr wird die Übertragung der Fäulniserreger verhütet. Die Lagerräume dürfen weder zu feucht noch zu trocken sein oder dumpf und moderig riechen. Sie müssen dunkel, luftig sein und eine Temperatur von etwa 3—4° C aufweisen. Prüfe das Obstlager jede Woche zweimal; beschädigtes Obst muß ausgelesen werden! Lagere Obst nicht in Räumen, in denen Sauerkraut, Kartoffeln, Gemüse usw. lagern! Es zieht sehr leicht fremde Gerüche an.

VERKAUF. **Reifegrad** (baumreif), **Ernteart** (gepflückt, geschüttelt, Fallobst), **Form, Farbe, Ablagerung, innerer Wert** (Festigkeit, Saftigkeit, Geschmack, Aroma) und **Größe** der Früchte merke dir als Verkaufspunkte!

Einen Apfel kann man etwa anbieten:

„Das ist reifes, frisches Edelobst. Ein Apfel ist wie der andere, gleichmäßig reif, nicht gestoßen, nicht angestochen; dünn- und feinschalig. Diese Äpfel haben nur ein kleines Kerngehäuse. Sie sind im Geschmack je nach der Sorte: süß, sehr süß, von einer feinen Süßigkeit; besonders herb, von einer milden Herbheit; säuerlich, angenehm säuerlich, süßsäuerlich."

AUFGABEN: Wie bietest du einen Boskopapfel an? Wie unterscheiden sich deutsche Äpfel im Geschmack von amerikanischen Äpfeln? Warum sind amerikanische Äpfel mit einer Paraffinschicht überzogen?

STEINOBST

WARE.

Sorten: Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Mirabellen, Reineclauden, Datteln, Oliven.

Qualitäten: Äußere und innere Beschaffenheit sowie Größe bestimmen die Qualität. Es gibt 3 Güteklassen: A, B und C.

Z. B. müssen in Güteklasse A sein:

Süß- und Sauerkirschen: Versandreif, mit Stiel und ohne Blatt, gepflückt oder lang geschnitten, frisch aber trocken, der Sorte entsprechend in Größe, Farbe und Form, nicht geplatzt, frei von Krankheiten und Schädlingen;

Mirabellen: Gelblich, nicht überreif, fest, gleichmäßig, trocken, frei von Krankheit, Flecken, Fäulnis, möglichst ohne Stiele.

LAGERUNG. Kühl, trocken.

VERKAUF. Z. B.: „Kirschen sind nahrhaft, da sie viel Zucker enthalten, und sehr bekömmlich."

Eine schönfarbige, feste und süße, gesunde Ware ist wertvoller.

BEERENOBST

WARE.

Sorten: Erd-, Him-, Heidel-, Blau- (Wald-), Preisel-, Stachel- (grün, hartreif, reif), Johannis-, Brombeeren, Weinbeeren (Weintrauben), Feigen.

Qualitäten: Auch hier gibt es 3 Güteklassen: A, B und C.
Z. B. müssen in Güteklasse A sein:

Erdbeeren: Versandreif, fest, der Sorte entsprechend gleichmäßig in Form und Farbe, trocken, sauber, mit Kelch und Stiel, frei von Krankheiten, Insektenfraßstellen und Fäulnis, gleichmäßig groß.

Johannisbeeren: Reif, nicht überreif, trocken, sauber, der Sorte entsprechend gleichmäßig in der Farbe (nicht rote und weiße Johannisbeeren zusammen), am Stiel.

Stachelbeeren (grün, unreif): Gleichmäßig in der Größe, noch grün, frei von Meltau, Insektenfraß; **hartreif:** Ausgewachsen, jedoch noch hart, frei von Krankheiten und Beschädigungen; **reif:** Der Sorte entsprechend gleichmäßig in Form, Farbe, Größe, gut ausgereift, nicht überreif, trocken, sauber, frei von Krankheiten und Beschädigungen.

LAGERUNG. Kühl, trocken.

VERKAUF. Z. B.: „Das ist eine Ananaserdbeere, die sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich ist." „Erdbeeren wirken blutreinigend und blutbildend."

SCHALENOBST

Sorten: Nüsse, Mandeln, Maronen (eßbare Kastanien), Johannisbrot.

Walnüsse — noix

WARE. Ausfuhrländer sind Frankreich (= Welschland, daher der Name Welschnuß = Walnuß), Rumänien, Italien, Balkanländer und Kalifornien.

Qualitäten: Qualitätsbestimmend sind Größe (Sortierung, Siebung), Aussehen, Vorbehandlung und Anfall (schlecht entwickelt, hohl, taub), Fülle und Farbe des Kerns.

Frankreich liefert Marbots, Marbots extra; beide Sorten sind groß und wuchtig. Cornes, diese Nüsse sind kleiner als die Marbots. Grenoble, das ist eine sehr gute Qualität.

Die rumänische Walnuß ist im Aussehen nicht sehr ansprechend, sie wird sehr leicht schwarz. Deshalb wird sie sehr oft gewaschen und gebleicht gehandelt. Naturelle, gewaschene und gebleichte Ware ist im Preis verschieden.

VERKAUF. „Das ist die beste Qualität, da sie schön groß, rein, dünnschalig ist, diese Nüsse können mit der Hand aufgedrückt werden; sie haben einen schönen weißen, sauberen Kern, der nicht ranzig, sondern im Geschmack mild und angenehm ist."

Haselnüsse

WARE. Herkunft: Unteritalien, Sizilien, Spanien, Türkei, Levante, Griechenland.

Die Qualität richtet sich nach der Form, der Farbe, dem Anfall, der Herkunft und dem Geschmack. Am bekanntesten sind die runden Sizilianer, die langen, gewählten Giovanni und die Lambertis. Die Bezeichnungen geben Form und Herkunft an. „Gewählt" bedeutet, es handelt sich um ausgesuchte, gesunde, in der Farbe gleichmäßige Früchte. Die türkischen Haselnüsse sind rund oder spitz, dünnschalig und sehr schmackhaft. Die Türkei liefert auch viel Haselnußkerne.

VERKAUF. „Das ist glatte, saubere Ware, dick, rund, gut gereift, dünnschalig, angenehm und süß im Geschmack, also nicht ölig und ranzig."

Paranüsse

WARE. Die Frucht, die aus Brasilien kommt (Brasilnuß), ist kugelrund und hat die Größe einer Kokosnuß. Innerhalb der harten Schale befinden sich 10—20 Samenkerne von dreikantiger Form und braunem, runzligem Aussehen. Das sind die uns bekannten Paranüsse.

Qualitätsstufen:

a) gewaschene Large (lardsch = groß),

b) gewaschene Medium (mittelgroß),

c) ungewaschene.

Der Kern muß weiß sein und einen nußartigen Geschmack haben.

Erdnüsse

Sie kommen aus Asien und Afrika. Weiße, helle Ware wird besonders geschätzt.

Kokosnüsse

WARE. Sie wachsen auf den Inseln und in den Randländern des Stillen Ozeans. Sie kommen ganz mit Schale oder zerkleinert (geraspelt) in den Handel. Kokosflocken müssen vollölig sein.

LAGERUNG. Nüsse müssen trocken, luftig und kühl lagern; gegen fremde Gerüche sind sie empfindlich und deshalb zu schützen. Angestochene Nüsse lese man aus.

Mandeln

WARE. Die im Handel bekannten süßen und bitteren Mandeln sind die Samenkerne des Mandelbaumes. Sie sind nach **Größe** (Siebung), **Reinheit, Geschmack, Anfall** (Schalen, Staub, Bruch, Zwillingsmandeln), **Wassergehalt, Bearbeitung** (handgeklaubt, handverlesen) qualitativ verschieden.

Italien liefert Palma- und Girgentimandeln. Der Unterschied dieser Sorten zeigt sich in der Färbung, der Form und in der Riffelung. Von Sizilien kommen die Avolo- und die Catania-Mandeln, die auch Riesensizil-Mandeln genannt werden. Spanien liefert Valencia-Mandeln, die besonders süß und groß sind. Auf den Kisten werden die Gütebezeichnungen durch eingebrannte drei oder vier Kronen angezeigt.

Marokko liefert die Mogador-Mandel, die klein und unansehnlich ist.

VERKAUF. „Echte italienische, spanische oder französische Mandeln, frische, gesunde, große, spröde, dünnschalige, ungebrochene Ware, glatt, hellgelb, also nicht weiß oder dunkel; im Innern: schön weiß; im Geschmack: rein, süß, nicht ölig, ranzig oder muffig." „Das ist eine bestbittere, diese hier eine auserwählte und hier eine handgeklaubte (von Hand aufgeschlagene) Ware."

Krachmandeln

WARE. Sie kommen aus Südfrankreich und Sizilien. Sie werden auch Knack- oder Prinzeßmandeln genannt. Es sind Mandeln mit einer weichen Steinschale.

LAGERUNG UND PFLEGE. Trocken und kühl, da sich sonst sehr leicht Schimmelbesatz bildet. Die Mandeln werden dadurch ranzig und ölig. Sollten sich Schädlinge (Raupengruppen mit Faserbildung) zeigen, so muß die Ware von Hand verlesen werden. Vorsicht beim Schütteln! Es entsteht sehr leicht Bruch.

AUFGABEN: Bestimme nach Größe, Form und Farbe die Herkunft deiner Wal- und Haselnüsse! Welches sind die besten Mandelqualitäten, und wie beweist du einer Kundin die gute Qualität?

SÜDFRÜCHTE

Südfrüchte sind solche Früchte, die aus dem Süden, hauptsächlich aus den Mittelmeerländern, kommen. Die bekanntesten Sorten sind:

1. Zitrusfrüchte, 2. Bananen, 3. Ananas, 4. Granatäpfel, 5. Trockenfrüchte (wie Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Kirschen, Rosinen, Korinthen, Feigen, Datteln, Schalenobst, Nüsse, Mandeln, Maronen, Pistazien, **Pinienkerne).**

WARE — VERKAUF:

Wir verkaufen nicht schlechthin Apfelsinen, Mandarinen, Zitronen und andere Dinge, die aus diesen Früchten hergestellt werden, sondern wir verkaufen **Genuß, Gesundheit, Wohlbehagen, Lebenskraft.** Das ist Dienst am Kunden. Erkennt der Verbraucher so den vielseitigen Wert dieser Ware, dann wird er eher geneigt sein, auch einen höheren Preis für eine Apfelsine auszugeben, als wenn er in ihr nur ein Genußmittel sieht. Je mehr Kraft, Erfrischung und Genuß eine Apfelsine geben kann, um so höher ist sie zu bewerten.

Die Größe, der Saftgehalt, die Dicke der Schale (dünnschalig), der Kerngehalt (kernlos), der Geschmack und auch der Duft sind hier die Warenwerte; von diesen sprechen wir und kennzeichnen sie fachlich richtig. Jedoch sind diese Werte nach Spielart des Fruchtbaumes, Anbaugebiet, Erntezeit und Reifezustand wert- und somit preismäßig verschieden. Untersuchen wir nun diese beeinflussenden Faktoren und erwerben uns Warenkenntnisse, die wir verkaufswerbend ausnutzen können! Dabei lassen wir auch die vielseitige Verwendbarkeit dieser Früchte im Haushalt nicht außer acht. Apfelsinen zum Nachtisch, Apfelsinenauflauf, Apfelsinencreme, Apfelsinenspeise, Apfelsinentorte und vieles mehr sind beliebte Verwendungsmöglichkeiten für Apfelsinen. Halten wir für die Zubereitung dieser Gerichte Rezepte bereit, und geben wir sie gern unseren Kunden! Auch das ist ein Weg zur Umsatzsteigerung.

Zitrusfrüchte

WARE. Die Zitrusfrüchte gehören zu der Pflanzenfamilie der Rautengewächse. Der Name „Zitrus" wird von dem griechischen Wort „kédros" abgeleitet. Mit diesem Wort bezeichnet man im Griechischen das duftende Holz der Zeder. Bei den Zitrusfrüchten handelt es sich um Beerenfrüchte von runder bis ovaler Form und gelber bis roter Außenhaut. Ihr hoher Gehalt an säuerlichem Saft läßt sie auch oft mit dem Ausdruck „Agrumen" bezeichnen.

Die Heimat der Zitrusfrüchte ist das indisch-malaiische Monsungebiet, insbesondere China. Die nachstehende Aufstellung verschafft uns eine Übersicht über die Arten der Zitrusfrüchte:

1. orangefarbige	2. gelbfarbige
a) Apfelsinen oder süße Orangen	a) Zitronen oder Limonen
b) Mandarinen	b) Zedratfrüchte
c) Pommeranzen oder Bitterorangen	c) Pampelmusen oder Riesenorangen
	d) Grapefrüchte (Grapefruit)

Die Apfelsinen oder Süßorangen werden heute hauptsächlich in den Mittelmeerländern, in Südafrika, Westindien, Südamerika und Kalifornien angebaut. Der Orangenbaum erreicht eine Höhe von 6—12 m. Seine Früchte enthalten in der Außenschale das wohlriechende ätherische Apfelsinenöl und im saftigen Fruchtfleisch etwa 1% Zitronensäure, 5—11% Zucker und verschiedene Vitamingruppen, so vor allen Dingen das antiskorbutische Vitamin C.

Je nach Anbaugebiet, Reifezeit, Form und Saftfarbe unterscheiden wir verschiedene Sorten: So liefern Italien, hier hauptsächlich Sizilien, Spanien (Valencia-, Murcia-Apfelsinen), Griechenland, Palästina (Jaffa-Apfelsinen), Kalifornien und Brasilien Apfelsinen.

Die verschiedenen Reifezeiten lassen die Einteilung in Winterfrüchte (das sind solche von der nördlichen Erdhalbkugel) und in Sommerfrüchte (von der südlichen Erdhalbkugel) zu. Nach der Form unterscheiden wir runde, ovale und Nabelapfelsinen. Nach der Saftfarbe werden sie in blonde, Halbblut- und Blutapfelsinen eingeteilt.

Die Mandarinen, die hauptsächlich aus Ägypten, Malta und Sizilien kommen, sind klein, kugelig, sehr aromatisch, recht süß und wohlschmeckend. Die Schale, die orangefarbig glänzend aussieht, haftet nur locker am Fruchtfleisch, das sehr kernreich ist.

Pomeranzen oder Bitterorangen sind rund bis abgeflacht von rotorangener Farbe. Das Fruchtfleisch schmeckt sauer und bitter. Es ist als Obst ungenießbar. Die Frucht wird deshalb für industrielle Produkte verwertet. Die ganzen Früchte oder auch nur deren Außenschalen werden zu Marmelade, Likören und Konfekten verarbeitet. Werden die Schalen getrocknet, so kommen sie unter der Bezeichnung **Pomeranzenschalen** als Fleisch-, Fisch- und Kuchengewürz in den Handel. Die Schalen der auf Curacao (Insel der Niederländischen Antillen — Südamerika) wachsenden Bitterorange dienen zur Herstellung von Curacao-Likör. Kandiert man die Schalen in Zucker, so erhält man das **Orangeat**, ein beliebtes Backgewürz.

Qualität. Die Qualität der Apfelsinen und Mandarinen ist abhängig von der Größe, man kann auch sagen von der Schwere der Frucht. Je größer und schwerer eine Frucht ist, um so saftreicher ist sie. Kernlose oder kernarme Früchte sind angenehmer, vollreife Früchte schmackhafter und vitaminreicher. Von einer dünnschaligen Frucht hat man mehr.

Apfelsinen und Orangen gelangen in Kisten verpackt in den Handel. Jede Frucht ist für sich in Seidenpapier eingewickelt. Hierdurch soll verhindert werden, daß nach dem Einpacken etwa faul werdende Früchte die anderen „anstecken". Ungeachtet dieser „Schutzverpackung" ist jede Kiste sogleich nach Ankunft auf die Beschaffenheit ihres Inhalts zu untersuchen. Angefaulte oder sonst irgendwie beschädigte Früchte sind sofort zu entfernen. Die mit ihnen direkt in Berührung gekommenen Früchte sind auszuwickeln und mit einem trockenen Tuch abzureiben, um die etwa auf sie übergegangenen Krankheitskeime zu entfernen. Soll die Kiste weiterhin zur Aufbewahrung benutzt werden, ist sie erst gründlich zu säubern.

Apfelsinen sind gegen Druck und Stoß sehr empfindlich — es bilden sich sehr leicht Druckstellen. Derart befallene Früchte können nicht als einwandfrei bezeichnet werden. Diese Apfelsinen werden an den Druckstellen bald weich; ihr Wert wird hierdurch herabgemindert. Man muß sie also sehr behutsam auspacken und auch sonst vorsichtig mit ihnen umgehen. Vor allem unterlasse man das Zurückwerfen in den Vorratsbehälter wie auch das Umschütten!

Zitronen oder Limonen werden hauptsächlich in Italien, wo sie „limoni" genannt werden, angebaut. Oberitalien, so am Gardasee, Süditalien und Sizilien sind die Haupterzeugungsgebiete. Über Palermo, Messina, Neapel, Livorno und Genua kommen sie zur Ausfuhr. Spanien führt über Malaga und Murcia aus.

Der immergrüne 5 bis 6 m hohe Baum blüht das ganze Jahr über und trägt gleichzeitig Knospen, Blüten, grüne (unreife) und gelbe (reife) Früchte.

Dementsprechend gibt es mehrere Erntezeiten. Man spricht von vier Schnitten und unterscheidet **Sommer- und Winterzitronen.** Die Früchte der ersten Blütezeit werden im Oktober geerntet, die Haupternte ist ab Mitte November bis März.

Zu den **Sommerzitronen** zählen wir die **Bianchetti-Zitronen,** die in der Zeit April bis Juli reifen und von blaßgelber Farbe sind. Ihr Aufbau ist zart; sie sind wenig haltbar. Die **Verdelli-Zitronen** in der Zeit Juli bis September haben eine grünliche Farbe und sind von guter Qualität: sehr saftig aber empfindlich. Die **Bastardoni-Zitronen** aus der Zeit September bis Dezember sind klein und rundlich.

Zu den Winterzitronen zählen wir die **Limoni**, die als Edelzitronen in der Zeit November bis April kommen, sehr saftig und gut haltbar sind.

Die sorgfältige Auswahl der Früchte hinsichtlich **gleichmäßiger Form, Farbe, Größe, Güte** (Saftgehalt) und **Haltbarkeit** ist qualitätsbestimmend. Nur gepflückte, völlig gesunde, gewaschene, pilzfreie Zitronen sind Qualitätsware. **Meist** erfolgt die Sortierung nach vier Güteklassen: Primissima, Prima, Seconda und Terza.

Die Früchte werden mit der Hand einzeln in Seidenpapier eingewickelt und in Kisten oder Steigen zu 300, 360, 490 bzw. 100 und 150 Stück verpackt. Die Größenunterschiede werden auf diesen bezeichnet mit: „extra large", „large" oder „ordinary". Je größer und saftreicher (je Zitrone 30—35 g) das Fruchtfleisch und je dünner die Schale der Zitrone ist, um so wertvoller ist die Zitrone. Dies merken wir uns für unser Verkaufsgespräch.

Schon seit langem sind Zitronen als Antiskorbutmittel bekannt. Die Vitamine A, B, besonders C, machen sie wertvoll. Gerade im Winter, zur Zeit des Mangels an anderem frischem Obst sind sie unentbehrlich.

Aus den aussortierten Früchten wird Zitronenöl und -säure hergestellt.

Die **Zedratfrüchte** sind oval, runzlig, besitzen eine sehr dicke Schale und werden bis 3 kg schwer. Sie werden in Italien, Griechenland und auf Korsika angebaut. Meist werden sie zu **Zitronat** oder **Sukkade** verarbeitet. Die in Salzlake eingelegten ganzen Früchte werden im Einfuhrland gespült, um das Salz zu entfernen, vorgekocht (blanchiert), halbiert, vom Inhalt (Pulpa) befreit und dann verzuckert. Gute Sukkade oder gutes Zitronat muß hornartig durchscheinend, grün, teilweise von Zucker überzogen sein. In Scheiben oder Würfel geschnitten kommt es als Backgewürz, so als Stollengewürz, in den Handel.

Pampelmusen sind gelbschalige Früchte von wildwachsenden Tropenbäumen. Als Obst haben diese Früchte wenig Bedeutung.

Grapefruits sind dagegen kleiner als die Pampelmusen, plattrund, mit zitronengelber Schale und mit einem angenehm schmeckenden Fleisch, das bitter-süßen Saft enthält.

Man bemüht sich, kernlose Züchtungen zu erzielen. Florida, Kalifornien, Westindien, Palästina und Spanien sind die Anbaugebiete. Das saftige Fleisch wird mit Zucker bestreut und ausgelöffelt. Aber auch der abgepreßte Saft, gesüßt, mit einem Schuß Weinbrand schmeckt erfrischend und köstlich.

Die Natur liefert uns viele schöne Früchte. Wir Kaufleute haben die Pflicht, diese den Menschen bekanntzumachen, ihre Vorteile zu erklären und für vielseitige Verwendung zu sorgen.

LAGERUNG. Für die Aufbewahrung ist ein kühler, nicht zu trockener Raum, der der frischen Luft ständig Zutritt läßt, am geeignetsten. Zugluft muß vermieden werden, da diese die Apfelsinen austrocknet. Kisten und Verkaufsbehälter stelle man nicht auf den nackten Boden, sondern stets auf eine Holzunterlage. Der Aufbewahrungsraum muß natürlich frostfrei sein. Hat die Ware auf dem Transport oder sonstwie Frost bekommen — ankommende Kisten sind darauf sofort zu prüfen — so sind die Apfelsinen in einem kühlen, je-

doch völlig frostfreien Keller oder sonstigen Raum unterzubringen. Hier bleiben sie so lange, bis sie völlig aufgetaut sind. Dann sind sie schnell zum Verkauf zu bringen.

Bananen

WARE. Bananen sind die Früchte der Bananenpflanze. An einem Furchtkolben hängen etwa 80 Stück. Deutschland bezieht Bananen hauptsächlich aus Jamaica, Kolumbien, Honduras und von den Kanarischen Inseln. Vor dem Kriege bekamen wir auch viel Ware aus den ehemaligen deutschen Kolonien.

LAGERUNG. Bananen sind hängend aufzubewahren, da die Druckstellen sehr schnell in Fäulnis übergehen.

VERKAUF „Diese Bananen sind schön groß, gleichmäßig reif, haben eine dünne Schale und sind sehr süßschmeckend. Harte Ware ist unreif; fleckige, schwarze Ware ist überreif. Bananen sind sehr nahrhaft, da sie hohen Gehalt an Zucker, Stärke, Eiweiß und Vitaminen haben. Kindernahrung.“

Ananas

WARE. Ananas ist eine bis 4 kg schwere Frucht der Ananasstaude. Mittel-Amerika, Westindien, das tropische Asien und Afrika sind die Heimat dieser Frucht. Das Fleisch ist gelblich, sehr saftig, von einem feinen, süßsäuerlichen Geschmack und von sehr angenehmem Duft. Die Frucht kommt frisch oder in Dosen (4, 8 oder 12 Scheiben) konserviert auf den Markt.

LAGERUNG. Kühl, hängend.

VERKAUF. „Diese frische Ananas eignet sich sehr gut zum Ansetzen einer Bowle.“

bb) Trockenfrüchte

Trockenfrüchte sind beschränkt haltbar; Halbdauerware, die in der Ernährung vielseitige Verwendung findet.

STEIN- UND KERNOBST

Pflaumen

WARE. Getrocknete Pflaumen kommen aus Kalifornien, Jugoslawien (Bosnien, Serbien), Böhmen und Frankreich. Sie werden in Säcken zu je 90—100 kg und in Kisten zu je 12½ und 25 kg versandt. Die „Sackware“ ist nur getrocknet. Wenn auch die frischgetrocknete Frucht schwarz und blank aussieht, so verliert sie doch mit der Zeit das schöne Aussehen und wird durch die Auskristallisierung des Zuckers grau und hart. Die bosnischen und Oregon-Pflaumen (Nordamerika) verzuckern nach außen. Auf der Oberfläche setzt sich oft eine 2 mm dicke Zuckerschicht ab. Die Santa-Klara-Pflaumen setzen da-

gegen die Zuckerkristalle in der Nähe des Steines ab. Um den Pflaumen das schwarze, blanke Aussehen zu erhalten und die Frucht gleichzeitig haltbar zu machen, werden die getrockneten Pflaumen in Kalifornien „gedippt", d. h. die Pflaumen werden in siedendes Wasser getaucht, wodurch die Zuckerstoffe gebunden werden. Die gedippten Pflaumen bilden die „Kistenware".

Qualitätsunterschiede. Größe und Herkunft und damit Geschmack bestimmen die Qualität. Je größer und vollfleischiger die Pflaumen sind, desto kleiner ist die Stückzahl je ½ kg und desto besser die Qualität.

Kalifornische Pflaumen werden schon mit 10/20er gehandelt. Es sind sehr große und schwere Früchte. Weitere Größen sind 30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80, 80/90, 90/100, 95/100, 100/110, 110/120er.

Bosnische Pflaumen sind kleiner. Handelsüblich beginnen die Größen erst mit 70/75er, dann folgen 80/85, 95/100, 100/110, 110/120er.

Kalifornien liefert die Santa-Klara-Pflaume, die groß und durchweg süß ist. Die Oregon-Pflaume kommt aus einem nördlichen Staate Amerikas, sie ist säuerlicher, dickschaliger und härter.

Die bosnisch-serbischen Pflaumen werden oft wegen ihres zarten Fleisches und des fein-säuerlichen Aromas höher bewertet. Im übrigen richtet sich der Preis nach der Größe, also nach der Stückzahl je ½ kg.

VERKAUF. „Das ist besonders große und gut gereinigte, frische Ware, trocken, schwarzblau und blank, sehr dünnschalig, besonders süß und fleischig."

Ringäpfel (Apfelringe)

WARE. Bei Ringäpfeln handelt es sich hauptsächlich um getrocknete, in Scheiben geschnittene Äpfel amerikanischen Ursprungs. Man unterscheidet gedämpfte (evaporated — ewäporetid) und sonnengetrocknete Ringäpfel. Letztere Sorte ist von besserer Qualität, da sie weniger Wasser enthält.

Qualitätsunterschiede. Die Nordstaaten liefern weiße, feste Ringäpfel von angenehmem, säuerlichem Geschmack.

Kanada bringt etwas kleinere, sonst aber auch weiße und säuerlich schmeckende Ware auf den Markt. Diese Sorte eignet sich besonders gut zur Herstellung von Mischobst.

Die Ware aus Kalifornien ist weicher, nicht so haltbar, etwas gelblich und süßer im Geschmack. Sie wird in drei Qualitäten geliefert, und zwar in choice (tschoiß), extra choice (choice-Auswahl) und fancy.

VERKAUF. Aus den Nordstaaten Amerikas: sehr weiß, fest, haltbar, angenehm säuerlich im Geschmack; aus Kanada: weiß, etwas kleiner, wenig säuerlich; aus Kalifornien: süßlicher und weicher. Es gibt heimische Stück- und Ringäpfel, die einen sehr guten Geschmack haben.

Birnen, Pfirsiche, Aprikosen

Die Birnen werden ungeschält, halbiert oder geviertelt getrocknet. Sie behalten das Kerngehäuse.

Pfirsiche kommen gebürstet oder geschält auf den Markt. Pfirsiche und Aprikosen werden halbiert und entkernt. Je schöner die Ware in der Färbung und je fleischiger sie ist, um so besser ist die Qualität. Pfirsiche müssen schön gelblich, Aprikosen dagegen rötlich aussehen und trocken sein.

Mischobst

Darin sind die Obstarten in einem vorgeschriebenen Verhältnis gemischt. Die beste Qualität „Fancy" (fänßi) enthält von jeder Art etwa 20%.

Die „Standard"-Qualität (ßständerd) enthält hauptsächlich Pflaumen (60%).

Backobst

WARE. Es ist in Öfen oder auf Horden bei + 50—100° C getrocknetes Obst. Die Mischung besteht aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen.

LAGERUNG. Man schütze das getrocknete Obst vor Feuchtigkeit, fremden Gerüchen und tierischen Schädlingen!

Trauben

Sultaninen, Rosinen, Korinthen sind getrocknete Weintrauben aus Nordamerika, Südafrika, Australien und von der Mittelmeerküste.

Sultaninen kommen von der Sultanatraube; die Beeren sind kernlos, süß und dünnschalig. Die beste Qualität bilden die Smyrna-Sultanas aus der Türkei in den Gebieten Caraburnu, Jerli, Vourla, Tschesme, Phocea. An erster Stelle steht die Caraburnu, dann folgen Jerli usw.

Kalifornische Sultaninen werden „naturell" und „gebleicht" gehandelt. Sie sind entstielt, ohne Kerne, ohne Abfall und sauber.

Die Qualität richtet sich nach der Gleichmäßigkeit, Größe, Dünnschaligkeit, Süße der Beeren und nach dem Befall (Reinheit, bzw. Freisein von Stielen und sonstigem Einwurf). Die Sultaninen werden meist in 6 verschiedenen Qualitäten gehandelt, die mit **Typen** bezeichnet werden, so z. B. bei türkischen Sultaninen:

Type 7 Extrissima Caraburnu,
Type 8 Kiup Caraburnu,
Type 9 Auslese Kiup Caraburnu,
Type 10 Excelsior Kiup Caraburnu,
Type 11 Nec plus ultra,
Type 12 Extra fancy Caraburnu.

(Kiup heißt Krug; die feinsten Sultaninen wurden früher in Krügen für den Sultan aufbewahrt.)

Rosinen enthalten im Gegensatz zu den Sultaninen meist Kerne. Haupterzeugungsländer sind Griechenland, die Türkei und Spanien. Griechenland liefert die Candia-Rosine, die Türkei die Smyrna-Rosine, die heller und reiner als die Candia-Rosine ist. Gemeinsam tragen griechische und türkische Rosinen die Bezeichnung „Eleme". Der Ausdruck stammt aus dem Türkischen und soll den Unterschied gegenüber den Sultaninen anzeigen.

„Diese Elemerosinen sind zwar etwas größer und leicht gelbbraun, aber ebenfalls sehr fleischig und süß, dabei wohlschmeckend und fast kernlos."

Spanien liefert die Traubenrosinen, das sind ganze getrocknete Trauben, die also auch noch die Kämme enthalten.

Korinthen haben ihren Namen von der Stadt Korinth in Griechenland. Es sind kleine, dunkelblaue Beeren. Die Qualität ist abhängig vom Anbaugebiet, von der besseren oder schlechteren Behandlung der Beere während der Ernte, der Trocknung, Reinigung und Verpackung. Die Korinthe muß gut trocken sein, aber beim Zusammenpressen mit der Hand eine gewisse Elastizität aufweisen. Sie muß möglichst dunkel, violettschwarz aussehen. Gute Ware muß süß, fleischig sein und darf nicht säuerlich riechen.

„Sie schmecken wie frische Weintrauben und eignen sich sehr gut zum Roheessen, da sie sehr nahrhaft und leicht bekömmlich sind. Es ist eine ausgezeichnete Kindernahrung."

LAGERUNG. Trocken, luftig und kühl, Madengefahr! Verkaufe zuerst die alten Bestände!

Feigen

Feigen sind die birnenförmigen Scheinfrüchte des Feigenbaumes.

WARE — VERKAUF. Farbe, Größe, Grad der Weichheit, Geschmack und Dicke der Schale bestimmen die Qualität.

Smyrna-Feigen (türkische) haben einen honigartigen Geschmack, sind groß, gelblich, weich und dünnschalig.

Die Hordas-Feigen (türkische) bilden eine Ausschußware, sind klein, unansehnlich, frühzeitig abgefallene Früchte mit geringem Zuckergehalt.

Calamatafeigen (Griechenland) kommen meist als Kranzfeigen in den Handel. 30—40 Stück sind auf Bast- oder Schilffäden aufgezogen. Sie sind weniger süß, kleiner, dickschaliger und haben nicht den feinen honigartigen Geschmack.

Calabreser- und Barifeigen (Italien) sind Faßfeigen.

Sevilla-, Valencia- und Malagafeigen werden aus Spanien eingeführt Die letztere Sorte ist beschränkt haltbar und recht klein.

LAGERUNG. Kühl, trocken, gut verschlossen halten. Wegen des Zuckerreichtums gehen die Feigen leicht in Gärung über und nehmen einen säuerlichen, scharfen Geschmack an. Milbengefahr!

Datteln

Gute frische Ware weist eine glänzende, runzelfreie Oberfläche auf und sieht gelblichrot aus. Das Fleisch ist saftig und der Geschmack honigsüß. Die beste Qualität kommt aus Ägypten (die Alexandrinen). Ferner sind eine gute Qualität die tunesischen Datteln (Königsdatteln) und die arabischen Datteln. Schlechte Ware ist hellgelb, durchscheinend, mehlig, trocken und weniger süß schmeckend.

Merke: Es gibt Datteln mit Kernen und entkernte Datteln.

AUFGABEN: Welche getrockneten Pflaumen bietest Du einer Kundin an, die einen feinsäuerlichen Geschmack bevorzugt? In welchen Größen werden Pflaumen gehandelt? Welche Qualitätsunterschiede gibt es in Ringäpfeln? Erkläre den Unterschied zwischen Sultaninen, Rosinen und Korinthen! Wie muß eine gute Feige beschaffen sein?

cc) Kandierte Früchte

Früchte können haltbar gemacht werden, indem man sie „durchzuckert". Sie werden in eine Zuckerlösung eingelegt. Das Wasser geht aus der Frucht heraus, der Zucker der Lösung dringt in die Frucht ein. Der Vorgang wird mit stärkeren Zuckerlösungen wiederholt, bis das gesamte Wasser aus der Frucht verdrängt ist. Am Schluß kann glasiert werden. Diese Art der Haltbarmachung im ganzen nennt man „Kandieren".

BELEGFRÜCHTE ODER KANDIERTE FRÜCHTE

WARE. Nach dieser Art werden alle Belegfrüchte, die zum Garnieren von Torten verwendet werden, hergestellt: z. B. Kirschen in roter, gelber und grüner Färbung. Kandierte Früchte sind aber auch eine beliebte Süßware: Kirschen, Birnen, Ananas-Scheiben, Aprikosen, Pflaumen (Zwetschen), Nüsse.

LAGERUNG. Kühl, trocken.

dd) Obst-Brotaufstriche

KONFITÜREN, MARMELADEN, MUSE, GELEES

Sorten. Es gibt Brotaufstriche aus **Fruchtfleisch:** Konfitüren, Marmeladen und Muse; und solche aus **Fruchtsaft:** Gelees, Obstkraut, Rübenkraut, gemischtes Kraut.

Die **Konfitüre** ist eine aus einer Obstart hergestellte dickbreiig-stückige Zubereitung, die in der Regel im fertigen Erzeugnis noch Obststücke erkennen läßt.

Die **Marmelade** dagegen ist eine streichfähige breiige Zubereitung, sie läßt also keine Stücke mehr erkennen.

Die **Muse** gehen unter den Namen Pflaumenmus oder Zwetschenmus. Sie sind dickbreiige, streichfähige Zubereitungen aus Pflaumen, die mancherorts auch Zwetschen genannt werden.

Obstgelee ist eine gallertartige, streichfähige Zubereitung, die durch Einkochen des Saftes einer Obstart mit Zucker hergestellt wird.

Obstkraut ist eine dickflüssige, also eine nichtgelierte Zubereitung aus Obst-Säften oder Obst-Auszügen.

Rübenkraut ist ebenfalls eine dickflüssige, sirupartige Zubereitung aus dem Saft der Zuckerrübe.

Gemischtes Kraut ist eine dickflüsssige Mischung aus Rübenkraut und Obstkraut, die auch noch andere Zugaben wie Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen, Nachpresse usw. enthalten kann.

Die **Güteunterschiede** innerhalb dieser Sorten hängen ab:

1. vom **Fruchtanteil:** Je höher der Fruchtanteil, desto besser der Brotaufstrich, z. B. bei Konfitüren und Einfruchtmarmelade 45%; je weniger Fruchtarten, desto teurer der Brotaufstrich, z. B. Einfruchtmarmelade — Vierfruchtmarmelade.

2. **vom Zuckergehalt:** Süßung, aber auch Verbilligung, deshalb festgelegte Höchstmengen.
3. **vom Sirupgehalt:** Hilft bei der Süßung, ergibt größere Sämigkeit, verleiht Glanz.
4. **von den Aromastoffen:** Keine künstlichen Stoffe erlaubt.
5. **von den Säurestoffen:** Ergeben bei gesüßten Aufstrichen natürlichen Fruchtcharakter.
6. **von der Würzung:** Nur bei Pflaumenmus; „Pflaumenmus gewürzt".
7. **von dem Gelierstoff:** Notwendig bei Früchten, die wenig Gelierkraft haben.

Brotaufstriche aus frischen Früchten sind teurer als solche aus getrockneten Früchten. Schalenauszüge ergeben ein billiges Gelee. Nachpreßgelee wird beim Obstpressen aus den aufgeweichten Trestern gemacht.

Die **Güteeigenschaften** sind folgende:

1. **Aussehen:** klar, natürliche Farbe, schöner Glanz.
2. **Geruch:** edler Duft, natürliches Fruchtaroma.
3. **Geschmack:** angenehme Fruchtsäure, ausreichende aber nicht übermäßige Süße.
4. **Wassergehalt (Nährwert):** Höchstwassergehalt vorgeschrieben für alle Arten, z. B. 35% für Konfitüren und Einfruchtmarmeladen, 42% für Mehrfurcht und gemischte Marmeladen.
5. **Verbrauchseigenschaften:** gut streichfähig, sämig.

Gütearten:

Konfitüren:

Kirschen, Aprikosen, Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren, Orangen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Zwetschen: ungefähre Preisstufen nach Früchtearten. Konfitüren aus Obstschalen: Apfelsinen (Jam) und Melonen.

Marmeladen

Einfruchtmarmeladen: Himbeer ohne Kern, Himbeer mit Kern, Erdbeer, Johannisbeer, Aprikosen.

Mehrfruchtmarmeladen (bis 4 Fruchtarten): Erdbeer — Apfel; Apfel — Stachelbeer — Erdbeer; Apfel — Mirabellen, Zwetschen, Himbeer.

Gemischte Marmeladen (mehr als 4 Fruchtarten, jedoch nicht mehr als 50% Äpfel oder Birnen).

Muse

Pflaumenmus ohne Zucker, Pflaumenmus gesüßt, Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen (mindestens 25%) Pflaumenmus aus getrockneten Pflaumen; gemischtes Mus: aus mindestens 50% frischen oder getrockneten Pflaumen und einer anderen Obstart.

Gelee

Apfel-, Quittengelee, Johannisbeergelee, Apfelgelee mit Himbeergeschmack, Apfelgelee aus Trockenäpfeln, Apfelgelee aus Apfelschalen, Apfelnachpreßgelee.

Obstkraut

Apfelkraut, Apfelkraut gesüßt, Birnenkraut, Apfel-Birnenkraut, Apfel-Birnenkraut aus Trockenäpfeln, Apfelkraut gesüßt aus Apfelschalen, Apfelkraut bzw. Apfel-Birnenkraut mit Nachpresse.

Rübenkraut

Zuckerrübensaft, Zuckerrübenkraut nicht raffiniert, Zuckerrübenkraut raffiniert, Zuckerrübenkraut doppelt raffiniert.

Gemischtes Kraut: (Apfel- und Rübenkraut).

„Das ist reines filtriertes Apfelkraut, von besonders feinem, reinem und gutem Geschmack. Die gute reine Qualität sieht feurig-blank aus."

Brotaufstriche in Eimern schichtenweise ausstechen, nicht in der Mitte ein Loch graben! Die Ränder müssen mit einem Gummispachtel herabgedrückt werden, weil sie sonst vertrocknen.

LAGERUNG. Marmeladen, Pflaumenmus, Fruchtsäfte und Obstkraut sind kühl und trocken aufzubewahren. Flaschen stellen; vor Frost schützen.

AUFGABEN: Welche Marmeladensorten führst du? Welche Früchte sind in der Konsummarmelade verarbeitet? Welche Qualitätsunterschiede gibt es in Pflaumenmus, und wie unterscheiden sie sich geschmacklich?

ee) Obst-Getränke

ALKOHOLFREIE OBST-GETRÄNKE

WARE. Obst-Süßmoste sind zum unmittelbaren Genuß bestimmte, praktisch alkoholfreie, haltbar gemachte Säfte, die durch Pressen von unvergorenem, frischem Obst gewonnen wurden. Sie dürfen keinerlei Zusätze, z. B. Zucker-, Farbstoffe, Aromastoffe, Fruchtsäuren usw. enthalten. Lediglich Beeren- und Kirschsäfte dürfen leicht gesüßt sein. Der Verbrauch dieser Süßmoste hat sich in der Vergangenheit außerordentlich gesteigert.

Im Verhältnis werden erzeugt:

85% Apfelmost,
12% Traubenmost,
3% Steinobst- und Beeren-Süßmoste.

Verschiedene Sorten werden aus folgenden Obstarten hergestellt: Äpfel, Birnen, Trauben, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren.

Güteeigenschaften:

Duft: aromatisch, volles Aroma, natürliches Fruchtaroma.

Geschmack: natürliche Süße, angenehme, erfrischende Fruchtsäure.

Aussehen: naturtrübe Sorten und klare Moste; beide Arten haben ihre Vorzüge; wir richten uns nach dem Wunsche der Kunden.

Nährwert: leichtverdaulicher Fruchtzucker und Mineralstoffe.

Gesundheitswerte sind in den Süßmosten zweifellos enthalten; in ihrer Anpreisung ist jedoch Vorsicht geboten.

Die natürlichen Fruchtsäfte erster Pressung werden auch **Muttersäfte** genannt. Werden solche unvergorenen Säfte von frischem Obst in geklärtem Zustand eingedickt (z. B. durch Eindampfen), dann hat man **Obstdicksäfte**. Obstdicksäfte sind also eingedickte Muttersäfte ohne Zuckerzusatz. Man benutzt sie zu Obstgetränken und Limonaden. **Sirupe** dagegen sind dickflüssige Zubereitungen mit Zuckerzusatz. Auch ist bei ihnen nicht Voraussetzung, daß sie aus unvergorenen Früchten zubereitet sind. So machen z. B. die Erdbeeren für Sirup zuvor eine leichte Gärung durch. Aromastoffe aus dem Eigenprodukt und Zusätze von Wein- oder Milchsäure sind hier erlaubt.

VERKAUF. „Das ist reiner Fruchtsirup, also kein Fruchtsirup mit Nachpresse; sehr wohlschmeckend, da es nur gezuckerter Saft frischer Früchte ist."

AUFGABEN: Worin besteht der Unterschied zwischen Himbeersaft und Himbeersirup? Biete reines Apfelkraut an!

b) Gemüse und Pilze

Sortenübersicht:

Gemüse und Pilze

frisch	beschränkt haltbar			unbeschränkt haltbar
unbearbeitet	getrocknet	eingelegt	gegoren	sterilisiert
Frischgemüse	**Trockengemüse**	**Eingelegtes Gemüse**	**Sauerkraut**	**Gemüse-Konserven**
Wurzelgemüse	Bohnen	Sterilisierte Delikateßgurken	Sauerkraut	Spargel
Stengelgemüse	Erbsen	Sterilisierte Gewürzgurken	Delikateß-Sauerkraut	Erbsen
Zwiebelgemüse	Karotten	Sterilisierte Senfgurken	Weinsauerkraut	Bohnen
Kohlgemüse	Grünkohl		Salzgurken	Spinat
Spinatgemüse	Rotkohl		Salzbohnen	Karotten
Frucht- und Samengemüse	Weißkohl			Erbsen und Karotten
Salatgemüse	Wirsingkohl			Leipziger Allerlei
Gewürzgemüse	Spinat			Kohlrabi u. Sellerie
Blütengemüse	Tomaten			Tomaten
Pilze	Kartoffeln			Kohlarten
	Lauch			Rote Beete usw.
	Sellerie			Teltower Rübchen
	Zwiebeln			Schwarzwurzeln
	Petersilie			Gurken
	Julienne			Pilze
	Suppengrün			
	Gemischtes Gemüse			
	Gemüse- und Würzkräuterpulver			

aa) Frischgemüse

Gemüse ist ein sehr wichtiges Nahrungsmittel. Außer den in der Tabelle angegebenen Kalorienwerten enthalten die Gemüse: Mineralsalze (Kalk, Phosphor, Magnesium, Eisen), Vitamine, organische Säuren und Aromastoffe. Gemüse wirkt verdauungsfördernd.

Spinat, geschnitten oder in ganzen Blättern:	feinste, sandfreie Ware.
Suppengrün:	besteht aus reinen Suppenkräutern und Tomaten, ohne Kartoffeln, ohne Wirsing (dient als Suppenwürze).
Julienne:	besteht aus Karotten, Wirsing, Weißkraut, Lauch, Sellerieblatt, Sellerieknollen, Kartoffeln usw. (dient als Suppeneinlage).
Gemischtes Gemüse:	besteht aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi, Weißkraut, Wirsing und Kartoffeln (ist Gemüse).

LAGERUNG: Licht, Staub und Motten sind die Gefahren, sonst ist die Lagerung einfach: **dunkel, trocken in Blechbehältern,** dann bleibt das Trockengemüse rein und gut im Geschmack und Aussehen.

VERKAUF: Zur Warenempfehlung und Preisbegründung merke man sich: Trockengemüse haben einen **hohen Nährwert,** enthalten alle Nährsalze, **viele Genußwerte** (natürliche Farbe, nach dem Aufweichen auch natürliche Form; kommen in Geruch und Geschmack dem Frischgemüse sehr nahe, nach einer guten Zubereitung fast gleich), **gute Verdauungseigenschaften** (regen den Appetit an, fördern die Verdauung), **vorteilhafte Gebrauchseigenschaften** (küchenfertig, geputzt, sortiert, vorgekocht), **vielseitige Verwendungseigenschaften** (Suppe, Gemüse, Eintopf usw.) und **sind wirtschaftlich.**

Preisbegründung: Unter Berücksichtigung des Abfalls beim Marktgemüse und der Ergiebigkeit des Trockengemüses sind die Preise des küchenfertigen Frischgemüses und des tafelfertigen Trockengemüses gleich.

Vorteile beim Trockengemüse: Man spart Arbeit, Zeit, Feuerung; gute Portionseinteilung (100 g genügen für eine ausreichende Mahlzeit von 3—4 Personen).

cc) Eingelegte Gemüse

Gurken. Bei Gurken werden folgende Sorten unterschieden:

1. Sterilisierte Delikateßgurken, auch Frischgurken, Delikateßfrischgurken bezeichnet. 1kg hat höchstens 25 Stück. Als **erforderliche Zusätze müssen** genommen werden: eine der gesetzlich zugelassenen **Essigarten** (hierdurch können noch Güteunterschiede hervorgerufen werden), **Zucker und natürliche Gewürze und Kräuter. Erlaubte Zusätze** ohne Kenntlichmachung sind: Speisesalz, Essigmilch-, Wein- und Zitronensäure. **Konservierungsmittel und Färbmittel** sind verboten.

2. Sterilisierte Gewürzgurken. Diese sind kleiner als die **Delikateßgurken** (mehr als 25 Stück auf 1 kg) und brauchen nicht die Zusätze zu haben, die bei den Delikateßgurken vorgeschrieben sind. Es werden also an die Zusätze Essig und Gewürze nicht so hohe Anforderungen gestellt.

Merke: Dosengröße 1, 2, 5 und 10 Liter Inhalt. Eine Normaldose = 10 Liter Inhalt mit einer Mindesteinwaage von 5 800 g. Je nach der Größe der Gurken wird die Stückzahl in der Normaldose bezeichnet: 20/25er, 30/35er, 40/45er, 55/60er, 75/80er, 100/110er, 120/130er. Dosengurken sind den Faßgurken gegenüber vorteilhafter, da kleine Mengen, kein Verderb, handlich, sauber und frisch.

„Diese Gurken haben einen fein säuerlichen, würzigen Geschmack, sie haben ihre natürliche Farbe, sind frisch und knackfest."

3. **Sterilisierte Senfgurken.** Das sind ausgereifte, geschälte, vom Kerngehäuse befreite, in Stücke geschnittene, mit Essig vorbehandelte Gurken, die neben anderen Gewürzen namentlich Senfkörner als Würzung erhalten haben.

4. **Nicht sterilisierte Gurken:** z. B. Essiggurken.

Bohnen.

Salzbohnen: Es sind Schnittbohnen, die mit Salz in Fässern oder Steintöpfen eingelegt sind.

LAGERUNG. Gurken müssen immer unter Lake gehalten werden. Man stelle keine Gurken trocken auf Tellern ins Schaufenster! Diese Gurken bleichen und werden unansehnlich. Die sich auf der Oberfläche der Brühe bildende Kahmhaut muß entfernt werden.

d d) Sauerkraut.

WARE. Sauerkraut (Sauerkohl) ist durch Milchsäuregärung haltbar gemachter geschnittener Weißkohl.

Das zugegebene Salz bewirkt das Austreten des Fruchtwassers aus dem Kohl. Milchsäurebakterien verwandeln den Fruchtzucker in Milchsäure. Diese sowie noch andere Umwandlungsprodukte geben dem Sauerkraut die Genußwerteigenschaften.

Das Sauerkraut soll folgende **Güteeigenschaften haben:** Helle Farbe, feiner, gleichmäßiger Schnitt, angenehmer Geruch, gut säuerlicher reiner Geschmack, feste Beschaffenheit. Magdeburger, Neußer und Holsteiner Sauerkraut genießen Weltruf.

Fehler: unangenehmer Geschmack, ranzig schmeckendes Kraut; breiige Beschaffenheit, fadenziehendes Kraut.

VERKAUF. Es gibt **3 Gütegruppen: Sauerkraut,** die Konsumqualität; **Delikateßsauerkraut,** in Farbe, Schnitt und Geschmack besser als Konsumware, und **Weinsauerkraut,** mit Weinzusatz vor oder nach der Milchsäuregärung; mindestens 1 Liter auf 50 kg.

Nahrungs- und Gesundheitswerte. Sauerkraut wirkt entgiftend und verdauungsfördernd; es ist vitaminreich, hat einen wichtigen Gehalt an Mineralsalzen und Kalk.

Man bereite es so zu, daß man nur die Hälfte kocht und die andere Hälfte roh darunter mischt.

LAGERUNG. Der Aufbewahrungsort soll kühl sein und Luftdurchzug oder Ventilationseinrichtung haben.

Verdunstetes Wasser wird durch eine schwache Salzlösung ergänzt. Es muß immer genügend Brühe über dem Kraut stehen.

Verschimmeltes und von Kahmhefen durchsetztes Kraut der oberen Schicht muß abgenommen werden, bis gesunde und gut riechende Ware zum Vorschein kommt.

c) Obst- und Gemüsekonserven

Obst- und Gemüsekonserven sind bevorzugt anzubieten! Frischobst und Frischgemüse für Winter und Frühjahr zu erhalten, bringt erhebliche Lagerverluste.

Der Umsatz in deutschen Obst- und Gemüsekonserven ist bei entsprechender Aufklärung der Verbraucher noch wesentlich zu steigern, beträgt doch in Deutschland der durchschnittliche Verbrauch nur 2 Dosen, dagegen in Amerika 13 Dosen je Kopf.

WARE. Zur Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven werden sorgfältig gereinigte und vorbereitete Rohstoffe bester Qualität, meistens vorgekocht = blanchiert, mit der Kochbrühe in Blechbüchsen gefüllt, die nach dem Verschließen stark erhitzt werden, wodurch der Inhalt sterilisiert, d. h. keimfrei gemacht wird.

LAGERUNG. Die Dosen sind kühl und trocken auf Holzgestellen zu lagern. Bombierte Dosen dürfen nicht verkauft werden.

VERKAUF. **Wem bieten wir an?** Allen Berufstätigen, Sportlern, Sommerfrischlern, Wochenendlern, Gaststätten, Krankenhäusern, Kantinen usw., jeder Hausfrau.

Wie bieten wir an? Die Verkäuferin muß Sortenkenntnisse besitzen (eigne dir diese nach der Preisliste an) und Qualitätsunterschiede kennen, um richtig anbieten und Preisunterschiede begründen zu können.

Sorten:

Obstkonserven

1. **Kompotte**, das sind eingelegte Früchte (Kirschen, Reineclauden, Pflaumen, Mirabellen, Pfirsiche, Birnen, Aprikosen, Äpfel in Stücken, Erd-, Stachel-, Heidel-, Him-, Preißel-, Johannisbeeren) in starker Zuckerlösung.
2. **Dunstobst** sind Früchte ohne Zuckerzusatz.
3. **Obstmark** = breiige Früchte.

Gemüsekonserven

1. **Spargel** in 15 Qualitäten.
2. **Erbsen** in 5 Qualitäten.
3. **Bohnen** in 13 Sorten und Qualitäten.
4. **Spinat.**
5. **Karotten** in 4 Qualitäten.
6. **Erbsen und Karotten** in den gleichen Qualitäten.
7. **Leipziger Allerlei** oder Gemischtes Gemüse in 5 Qualitäten.
8. **Kohlrabi** und **Sellerie** ganz und in Scheiben.
9. **Tomaten**, ganz, Püree, Mark.
10. **Kohlarten**: Rosen-, Wirsing-, Weiß-, Grün-, Rot-, Blumenkohl.
11. **Rote Beete, Teltower Rübchen, Schwarzwurzeln, Gurken, Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons.**

Qualitäten: Konserve ist nicht gleich Konserve! Qualitäten und damit Preisunterschiede werden hervorgerufen durch:

1. die verwendete **Obst-** bzw. **Gemüsequalität** (z. B. Schnitt- oder Brechbohnen aus fadenloser Zucht);

2. die **Verwendung getrockneter Ware zur Konservierung** (z. B. werden bei der Herstellung der „Haushaltungsmischung“ „getrocknete“ Erbsen verwendet);
3. **das Alter** bzw. durch den **Reifegrad** des Rohstoffes (junge Erbsen sehr fein, Gemüseerbsen);
4. den **Größenunterschied** der Rohstoffe, z. B. bei Spargel, je dicker der Spargel, desto teurer ist er. Man merke sich folgende Qualitätsunterschiede in Spargel:

Riesenstangenspargel	bis 18 Stangen in 1/1 Dose
Stangenspargel, starke Sortierung	bis 32 Stangen in 1/1 Dose
Stangenspargel, mittlere Sortierung	bis 48 Stangen in 1/1 Dose
Stangenspargel, dünne Sortierung	bis 68 Stangen in 1/1 Dose

In Brechspargel gibt es 3 Dickeunterschiede.

Bei Erbsen ist es gerade umgekehrt. Je feiner die Erbsen, desto teurer sind sie. Bei dieser Ware merke man sich folgende Qualitätsunterschiede:

Junge Erbsen, extra fein	7,0 mm Sieblochung
Junge Erbsen, fein	7,5 mm Sieblochung
Junge Erbsen, mittelfein	8,5 mm Sieblochung
Junge Erbsen	9,5 mm Sieblochung
Gemüseerbsen	über 9,5 mm Sieblochung

5. die **Sorgfalt beim Aussuchen** und Sortieren der Früchte;
6. die **Vorbehandlung der Rohware:** unbearbeitet oder entsteint, geschält, halbiert;
7. **Mischungsart** und **Mischungsverhältnis** der Rohware bei Mischkonserven, z. B. bei „Erbsen mit Karotten“:
   Junge Erbsen, fein, mit jungen, kleinen Karotten,
   Junge Erbsen, mittelfein, mit jungen Karotten,
   Junge Erbsen mit Karotten,
   Gemüseerbsen mit geschnittenen Karotten.
   Bei „Gemischtem Gemüse“ verhält es sich ähnlich. Stelle dir hierfür die Qualitätsskala auf!
8. das **Füllgewicht der Dose:** lose oder stramme Packung, 650 g oder 800 g Obst in einer Dose; es gibt nur Normaldosen von 900 ccm Inhalt und ein Vielfaches oder Teile davon, aber keine Kilodosen;
9. **den Wassergehalt** bei breiigen Konserven: Tomatenmark ist teurer als Tomatenpüree, denn je dicker die Rohware eingekocht ist, um so besser ist sie;
10. **die Farbe** der eingelegten Ware. Unterschiede nach natürlicher Farbe, z. B. helle und dunkle Kirschen, oder künstliche Zusatzfärbung, z. B. bei Erdbeeren.

Man beachte folgende Verkaufswerte: Billigkeit, hoher Nährwert, große Auswahl, bequeme Verwendbarkeit, guter Geschmack, lange Haltbarkeit.

„Obst- und Gemüsekonserven sind fast vollwertiger Ersatz für frische Ware. Wir führen nur Konserven neuer Herstellung. Konserven geben die Möglichkeit, auch in gemüsearmer Zeit reichhaltige und notwendige Abwechslung in den Speisezettel zu bringen; dabei sind sie bequem und praktisch, weil man sie sehr schnell und leicht zubereiten kann. Konserven sind auch sehr gut bekömmlich, darum sind sie für Kinder sehr gut geeignet.“

Besondere Beispiele:

„Diese jungen Bohnen sind überaus zart, jene Gemüsebohnen sind ohne Fäden, beide Sorten sind blanchiert, die Büchsen sind deshalb stramm gefüllt." „Diese Pilze sind geschält und darum etwas teurer." „Diese Pflaumen und Kirschen sind entsteint und kosten deshalb etwas mehr als die nicht entsteinten Sorten." „Diese Erbsenkonserve enthält besonders kleine Erbsen und ist darum sehr fein im Geschmack."

AUFGABEN: Welche Qualitäten Spargel führst du? Welche Erbsenkonserven führst du? Charakterisiere sie! Wie verhältst du dich bei folgenden Kundeneinwänden: Konserven enthalten keine Vitamine; Konserven sind zu teuer, frisches Gemüse schmeckt besser als Konserven?

III. Eiweiß- und Kohlehydratnahrung

1. HÜLSENFRÜCHTE

Hülsenfrüchte sind wegen ihres großen Nähr- und Sättigungswertes und wegen ihrer Preiswürdigkeit für die Volksernährung wertvoll. Sie sind eiweiß-, kohlehydrat- und mineralsalzreich.

Sortenlehre:

Sortengruppen: Erbsen, Bohnen, Linsen.

Untersorten:

bestimmt durch die	bei Erbsen	bei Bohnen	bei Linsen
Farbe:	gelbe Erbsen grüne Erbsen graue Erbsen (Kapuziner-Erbsen)	weiße Bohnen braune Bohnen bunte Bohnen gelbe Bohnen rote Bohnen grüne Bohnen	
Form:		Rundbohnen Flachbohnen Langbohnen Perlbohnen	
Anbaugebiete:	Deutsche Erbsen (Sachsen, Thüringen) = gelbe Erbsen Holland = grüne Erbsen Dänemark Schweden Ungarn Rumänien England Polen Mexiko, Rußland Amerika	Donaubohnen (Donaugebiet) Chilebohnen Polen Ungarn Rumänien Japan (Ohtenashi) Türkei Iran Jugoslawien Amerika	Rumänien Rußland Chile Deutschland (Thür., Baden) Italien

a) Erbsen

WARE. Die Erbsen werden ausgelesen und die gute Qualität zu Koch-, die Minderqualität für Futterzwecke verwendet. Je nach ihrer Güte enthält die Erbse 20 bis 30% Stickstoffsubstanz; sie ist also außerordentlich wichtig für die Ernährung. Der hohe Gehalt an Holzfaserstoffen macht sie aber etwas schwer verdaulich. Zur besseren Verdaulichkeit wird sie häufig geschält und auch gemahlen (Erbsmehl, Erbswurst). Um der geschälten Erbse ein gefälligeres Aussehen zu geben, wird sie mit Specksteinpulver poliert und gefärbt.

Für die Beurteilung der Qualitäten sei folgende Güteklasseneinteilung als Beispiel gebracht:

Art	Güte	Aussehen	Sortierung Schlitzloch
1. Erbsen (gelbe, grüne)	gute	gut, gesund, trocken, von gleichmäßig schöner Farbe	über 4,5 mm
	mittlere	gesund, trocken, von gleichmäßiger Farbe	über 4,5 mm
	geringe	gesund, trocken, von ungleichmäßiger Farbe	über 4,5 mm
2. Erbsen (gelbe, grüne)	gute	gut, gesund, trocken, von gleichmäßiger Farbe	4 mm und darunter
	mittlere	gesund, trocken, von gleichmäßiger Farbe	4 mm und darunter
	geringe	gesund, trocken, von ungleichmäßiger Farbe	4 mm und darunter
3. Für weiße, graue und Kapuziner-Erbsen gelten die in Nr. 2 festgelegten Richtlinien.			
4. Brucherbsen		gesund, trocken, zerschlagene Körner	

VERKAUF. „Diese große Viktoria-Erbse ist gleichmäßig in Größe und Farbe, rein, frei von Käferfraß, gut kochfähig, weil neue Ernte. Sie ist ergiebiger als die kleine Erbse. Der Mehrpreis lohnt sich bei dieser Qualität, da sie mit 375 g genau so weit reichen wie mit 500 g kleinen Erbsen." „Diese geschälte und glasierte Erbse sieht glänzend und sauber aus, kocht sich ohne Einweichen schnell gar, ist leichter verdaulich und gut bekömmlich." Splittererbsen: „Sind nicht geringwertiger, nur billiger."

b) Bohnen

WARE. Es gibt etwa 60 verschiedene Bohnensorten. Alle Arten werden in der Hauptsache als grünes Gemüse, auch als Trockengemüse, mit Salz eingemacht oder konserviert, gehandelt und verbraucht. Die weiße Bohne ist in handelsfähiger, diesjähriger Ware schön weiß und glatt, vorjährige Ware ist grau und runzelig. Flageolets: Kleine weiße Gemüsebohnen.

VERKAUF. „Das sind Bohnen neuer Ernte, dünnschalig, rein, handverlesen, darum gleichmäßig in Größe und Farbe; sie kochen sich gleichmäßig. Große Bohnen sind vorteilhafter, da ergiebiger."

c) Linsen

WARE. „Naturell" werden die Linsen kaum gehandelt, meist ist die Ware gesiebt und nach Größen 4, 8 und 9 mm sortiert.

VERKAUF. „Rein, sortiert, schönfarbig

(grünliches Aussehen = Zeichen neuer Ernte),

frei von Käferbefall; im Geschmack fein, zart. Mit den großen Linsen reicht man weiter."

LAGERUNG. Hülsenfrüchte sind vor Wärme und Licht zu schützen, da sie eintrocknen und an Farbe verlieren, deshalb lagere die Ware kühl, trocken, und dunkel!

2. HÜLSENFRUCHTMEHLE

WARE. Erbsen, Bohnen und Linsen werden gedämpft (aufgeschlossen), dann geschält, getrocknet oder gedörrt. Dadurch werden die Nährstoffe (Kohlehydrate, Eiweiß) für den menschlichen Körper aufnahmefähiger gemacht.

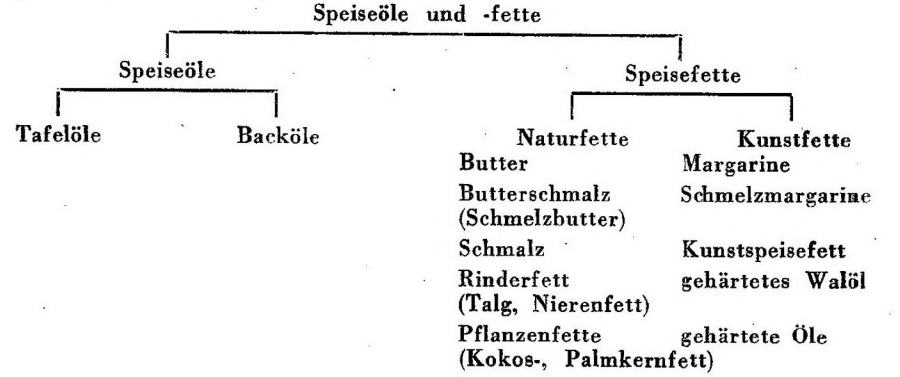
LAGERUNG. Kühl, trocken.

VERKAUF. „Hülsenfruchtmehle sind nahrhaft und sättigen ebenso wie unverarbeitete Hülsenfrüchte, aber sie haben den Vorteil der bequemeren, schnelleren und vielseitigeren Anwendbarkeit (sie können zu Gemüse, Pürees und Suppen aller Art verwandt werden), der geringeren Kochzeit und der leichteren Verdaulichkeit. Sie sind bekömmlicher, liegen weniger schwer im Magen und sind daher gut geeignet als kräftige und nährende Speise für Kranke und Kinder."

AUFGABEN: Was sind grüne Erbsen? Was bedeutet „Viktoria-Erbse"? Wo kommt diese her? Inwiefern ist der Einkauf einer großen Viktoria-Erbse für die Hausfrau vorteilhafter als der Einkauf einer kleinen gelben Erbse? Welche Anforderungen stellt man an eine gute Qualität Viktoria-Erbsen? Welche Erbsensorte wirst du einer Hausfrau anbieten, die kurz vor dem Mittagessen Erbsen holt? Wie muß eine Linse diesjähriger Ernte aussehen? Welche Bohnensorten führst du? Begründe den höheren Preis großer Bohnen! Inwiefern eignen sich Hülsenfruchtmehle für die Ernährung Kranker und Kinder?

IV. Fett-Nahrung

Sortenübersicht:



Allgemeine Güteeigenschaften der Speiseöle und -fette:

1. **Aussehenseigenschaften:**
   Farbe
   Reinheit
   Festigkeit (Konsistenz);
2. **Genußwerteigenschaften:**
   Geruch
   Geschmack;
3. **Nährwerteigenschaften:**
   Wassergehalt
   Nährwerte (Ausnutzbarkeit des Fettes)
   Vitamine
   Bekömmlichkeit;
4. **Gebrauchseigenschaften:**
   Streichfähigkeit
   Verteilbarkeit
   Eignung zum Backen und Braten (Bräunfähigkeit, nicht spritzen, nicht rauchen)
   Ausgiebigkeit
   Haltbarkeit.

1. SPEISEÖLE

WARE. In früheren Zeiten wurden die für den Bedarf des deutschen Volkes benötigten Öle und Fette, soweit es sich hierbei nicht um tierische Fette, wie Butter, Schmalz und dergleichen handelte, ausschließlich aus Ölsaaten gewonnen, die auf deutschem Boden wuchsen. Es waren Raps, Rübsen und Leinsaat, aus denen mit einfachen Geräten Öl gepreßt wurde. Als der heimische Boden immer mehr für den Anbau von Brotgetreide benötigt wurde, griff man zu den Ölfrüchten der Tropen: Olivenfrüchte, Erdnüsse, Sojabohnen, Palmkerne, Kokosnüsse usw. Durch Pressen oder durch Extraktion der Öle mittels chemischer Lösungsmittel (Benzin) gewinnt man das Fett aus den Samen. Die **Art der Pressung** (kalte oder warme, erste, zweite oder dritte Pressung), die **Sorgfalt bei der Reinigung** (Raffination) und die Aufmerksamkeit bei der **Lagerung** bestimmen weitgehend die Qualität des Speiseöls.

LAGERUNG UND BEHANDLUNG: **Öl ist vor Licht, Sonne, Wärme und Kälte zu schützen,** da es sonst in seiner Beschaffenheit beeinflußt wird. Einzelne Sorten sind auch vor dem Zutritt von **Luft** zu bewahren. Ranziges Öl kann zu Speisezwecken nicht mehr verkauft werden. Erstarrtes Öl muß in vorsichtiger Weise wieder flüssig gemacht werden, indem man den Behälter in einen warmen Raum, jedoch nicht in die Nähe des Ofens stellt, bis es dünnflüssig geworden ist. Falsch ist es, das Öl über einer Flamme zu erwärmen. In den meisten Fällen erleidet es dadurch Geschmacksbeeinträchtigungen und somit eine Wertminderung. Die feinsten Öle sind dem Verderb am meisten ausgesetzt. **Speiseöle müssen kühl, dunkel lagern und gegen Einwirkung stark riechender Waren geschützt werden.** Ins Schaufenster stellt man Ölflaschen mit gefärbtem Wasser.

VERKAUF: **Farbe, Reinheit, Festigkeit, Geruch, Geschmack, Bekömmlichkeit und Eignung** bestimmen bei den Tafel- und Backölen die Verkaufswerte.

Tafelöle sind solche Öle, die sich besonders gut als Salatöle eignen, also **mild, fein** und **neutral** im Geschmack sind.

Backöle dürfen beim Backen und Braten nicht verbrennen. Die Eignung der Öle für diese Zwecke ist vom Flammpunkt abhängig. Der Flammpunkt z. B. des Erdnußöles liegt höher als der des Sojaöls. Das Erdnußöl ist also besser zum Braten und Backen geeignet, weil es größere Hitzegrade vertragen kann.

a) Olivenöl

WARE. Olivenöl wird aus den Früchten des in den Mittelmeerländern vorkommenden Olivenbaumes gewonnen. Das von der ersten, ganz schwachen Pressung stammende Öl wird Jungfernöl genannt. Die besten Handelssorten kommen aus Südfrankreich (Provencer Öl — prowangs), aus Italien und aus Spanien.

VERKAUF. „Dieses Olivenöl ist das feinste Speiseöl. Es ist schön klar, hellgelb, fast farblos und von sehr mildem, angenehmem Geschmack."

Baumöl ist Olivenöl der zweiten, stärkeren Pressung.

„Hier haben wir eine zweite Qualität Olivenöl, das aber noch sehr gut, nur bedeutend billiger ist."

b) Speise-Sojaöl

Die Sojabohne ist eine hauptsächlich in Mandschukuo angebaute Hülsenfrucht. Sie liefert ein gutes Öl.

„Dieses Öl ist besonders gut gereinigt, schmeckt gut und ist bekömmlich."

c) Speise-Erdnußöl

Das Olivenöl ist wegen seines hohen Preises mehr und mehr durch das neutrale, d. h. geruch- und geschmacklose Erdnußöl verdrängt worden. Das Erdnußöl eignet sich sehr gut zum Verschneiden (Mischen) anderer Ölsorten.

„Dieses Erdnußöl ist ein vorzügliches Speiseöl; es ist dünnflüssig und klar und hat einen milden, fast neutralen Geschmack. Es beeinflußt daher nicht den Geschmack der Speisen, ist äußerst haltbar und kann sehr gut zum Braten und Backen verwendet werden, da es nicht schnell verbrennt."

d) Speise-Rüböl

Speise-Rüböl wird aus dem Samen von Raps und Rübsen gewonnen.

„Rüböl ist ein deutsches Öl, es schmeckt etwas kräftiger, sehr viele Hausfrauen bevorzugen es zum Braten und Backen."

e) Speise-Sesamöl

Speise-Sesamöl wird aus der Sesamsaat hergestellt.

f) Speise-Mischöle

Speise-Mischöle sind Mischungen verschiedener Ölsorten. Diese Qualität muß mindestens 50% Speise-Erdnuß- oder Speise-Rüböl enthalten.

2. SPEISEFETTE

a) Butter

WARE. Butter ist das (durch Zentrifugen) aus der Milch ausgeschiedene und (in der Buttermaschine) zusammengeschlagene Milchfett. Ungesalzene Butter darf bis zu 18% und gesalzene bis zu 16% Wasser enthalten. Weitere Bestandteile sind 80% Milchfett, Kasein, Milchzucker und Vitamine.

Seit dem 1. Juli 1949 gibt es drei Butterqualitäten, und zwar

1. Deutsche Markenbutter ,
2. Deutsche Molkereibutter,
3. Deutsche Landbutter.

Die Markenbutter bildet die Spitzenqualität, an die besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Auf welche Buttereigenschaften kommt es an?

Geschmack
0 — 10 Wertmale

Geruch
0 — 3 Wertmale

Ausarbeitung
0 — 3 Wertmale

Gefüge
0 — 2 Wertmale

Haltbarkeit

Aussehen
0 — 2 Wertmale

Beurteilungsgrundsätze: Die Beurteilung der Butter richtet sich nach der Zahl der „Wertmale", die für Geschmack, Geruch, Ausarbeitung, Gefüge und Aussehen festgelegt sind.

Skala der Wertmale:

Geschmack (Reinheit, Aroma, Salz):

hochfein	= 10 Wertmale
fein	= 9 „
gut	= 8 „
ausreichend	= 7 „
abfallend	= 5—6 „
schlecht	= 3—4 „

Geruch:

hochfein	= 3 Wertmale
fein	= 2 „
genügend	= 1 „
schlecht	= 0 „

Ausarbeitung (Buttermilch und Wassergehalt):

sehr gut	= 3 Wertmale
gut	= 2 „
ausreichend	= 1 „
schlecht	= 0 „

Gefüge (Härtegrad, Streichbarkeit):

gut (tadellos)	= 2 Wertmale
mangelhaft	= 1 „
schlecht	= 0 „

Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer):

gut (tadellos)	= 2 Wertmale
mangelhaft	= 1 „
schlecht	= 0 „

Übersicht über die erforderliche Mindestzahl der Wertmale bei den einzelnen Butterqualitäten.

Butterqualität	Markenbutter	Molkereibutter	Landbutter
Geschmack	mindest. (3 — 10) 9	mindest. 7	mindest. 6
Geruch	(0 — 3)		
Ausarbeitung	(0 — 3)		
Gefüge	(0 — 2)		
Aussehen	(0 — 2)		
Mindestanzahl der Wertmale	17	15	13

Fälschungen und Mischungen von Butter sind strengstens verboten!

Butter, deren Eigenschaften sich nachträglich verändert haben, muß neu gekennzeichnet werden.

Die ausgeformte Butter darf nur in flacher, eckiger Blockform zu 500, 250, 125 und 62½ Gramm in den Handel kommen. Faßbutter muß durch ein Schild wie die ausgeformte Butter gekennzeichnet sein. Das Auswiegen der Faßbutter hat vor den Augen der Kunden zu geschehen.

LAGERUNG. Allen äußeren Einflüssen gegenüber ist die Butter sehr empfindlich. Schon die Luft und das Licht wirken zersetzend. Den Geruch und Geschmack anderer Waren nimmt die Butter sehr leicht an. Sonnenstrahlen und Frost wirken schädlich. Der Geschmack wird oft herb, streng, scharf, sauer, ranzig, ölig oder talgig. Das Aussehen leidet, und der Geruch wird widerlich. **Butter muß in dunklen, kühlen, trockenen, luftreinen Räumen aufbewahrt und vor stark riechenden Waren geschützt werden.**

VERKAUF. Man biete „Markenbutter" etwa wie folgt an:
„Das ist die erste Qualität, die Butter sieht schön gelblich aus, riecht frisch und angenehm, sie läßt sich gut streichen, sie hat einen fein säuerlichen Geschmack. Sie ist rein, mild, angenehm und schwach gesalzen oder ungesalzen. Geschmack, Geruch, Ausarbeitung, Gefüge und Aussehen sind immer gleich. Wir führen nur die beste Qualität, nämlich die Markenbutter."

b) Margarine

WARE. Margarine ist ein Ersatz für Butter und hat daher auch die gleichen Verwendungsmöglichkeiten. Sie kann aus allen tierischen und pflanzlichen Fetten hergestellt werden. Es wird auch gehärtetes Walöl verarbeitet. Margarine muß zur allgemeinen Erkennbarkeit 10% Sesamöl oder einen Zusatz von Kartoffelstärke enthalten (Margarinegesetz). Durch Zusatz von gesäuerter Milch wird Margarine der Butter täuschend ähnlich, durch Zusatz von Eigelb und etwas Zucker erreicht man, daß sie beim Erhitzen schäumt und bräunt. In angelsächsischen Ländern ist in den letzten Jahren Margarine mit Vitaminzusätzen aufgekommen.

LAGERUNG. Margarine muß wie Butter luftig und kühl aufbewahrt und vor fremden Gerüchen geschützt werden.

VERKAUF. Der Einzelhändler, der Margarine verkauft, muß an sichtbarer Stelle seines Ladens ein Plakat mit folgendem Wortlaut anbringen „Verkauf von Margarine". Alle Kisten, Kartons und Kübel müssen einen roten Streifen haben und mit der Aufschrift „Margarine" versehen sein.

c) Butterschmalz (Schmelzbutter)

Bringt man die Butter zum Schmelzen und läßt das Wasser ab, so erhält man eine körnige, undurchsichtige Masse. Die Farbe ist gelblichweiß, der Geruch eigenartig. Ebenso gibt es Schmelzmargarine in Kübeln. Schmelzbutter (oder Butterschmalz) wird zum Backen verwandt.

d) Fett-Topf

Aus Butter, Schweinefett (Rückenfett) und Rinderfett, die zu gleichen Teilen ausgelassen (geschmolzen) werden, wird ein Fettgemisch hergestellt, das mit „Fett-Topf" bezeichnet wird. Dieses Fett darf nur im eigenen Betrieb verwendet werden.

e) Schmalz

WARE.

I. Schweineschmalz (Schweinefett, auch einfach Schmalz genannt) ist das aus den fettreichen Teilen geschlachteter Schweine ausgeschmolzene Fett. Der Wassergehalt darf nicht mehr als 0,3 von Hundert betragen.

1. **Deutsches Schweineschmalz** ist das in Deutschland aus den Fettgeweben von Schweinen — wie Liesen, Flomen, Lünte, Schmer, Wammenfett, Rückenspeck, Gekröse-(Micker)Fett, Netzfett — gewonnene Schmalz.
2. **Bratenschmalz** ist das durch Erhitzen von Schweineschmalz unter Zusatz von Gewürzen, Zwiebeln, auch Äpfeln u. dgl. gewonnene Erzeugnis.
3. **Bratenschmalz mit Grieben** ist Bratenschmalz mit Zusatz von Grieben aus frischem Rückenspeck oder Flomen; der Griebenanteil darf in abgepreßtem Zustand nicht mehr als 5 v. H. der Gesamtmasse betragen.
4. **Griebenschmalz** ist Schweineschmalz, in dem die bei der Gewinnung entstehenden Grieben gleichmäßig verteilt belassen sind (mit oder ohne Gewürzzusatz).
5. **Schweineschmalz mit Griebengeschmack** ist Griebenschmalz, aus dem die Grieben entfernt sind.
6. **Flomenschmalz (Liesenschmalz)** ist das nur aus Flomen (Liesen) gewonnene Schweineschmalz.
7. **Steamlard** (ßtihmlahd) ist das durch unmittelbare Dampfzufuhr gewonnene Schweineschmalz.
8. **Blockschmalz** (Purelard) (pjuhlahd) ist aus Rohschmalz durch Raffinieren und Bleichen hergestelltes Schmalz.
9. **Schinkenschmalz** ist Schweineschmalz, das ausschließlich aus den von geräucherten Schinken anfallenden Fetteilen gewonnen wird.

II. Wurstfett ist das Fett, das bei der Herstellung von Kochwürsten anfällt; es darf nur unter der Bezeichnung „Wurstfett" in den Verkehr gebracht werden. Der Wassergehalt darf nicht über 5 v. H. betragen.

LAGERUNG. kühl, trocken; fremde Gerüche meiden.

VERKAUF. „Das ist echtes Flomenschmalz. Die gute Qualität erkennt man an der hellen, weißen Farbe und an der seidenartig glänzenden und wulstigen Oberfläche. Dieses Schmalz ist fest und kernig und hat einen reinen Geschmack."

Das amerikanische Schmalz ist meist weniger kernig und fest.

f) Kunstspeisefette

Nach dem Margarinegesetz sind alle dem Schweineschmalz ähnlichen Zubereitungen Kunstspeisefette, deren Fettgehalt nicht ausschließlich aus Schweinefett besteht. Sie können sich aus Talg, Schmalz, Palmfetten und gehärteten Ölen zusammensetzen.

g) Rinderfette (Talg, Nierenfett)

WARE. Durch Ausschmelzen des Rinderfettes (Fett der Nieren-, Herz- und Lungengegend) gewinnt man den Rindertalg.

LAGERUNG. Vgl. Schmalz.

VERKAUF. „Wir führen nur reine und frische Ware, die fest und körnig ist. Im Geschmack und Geruch ist dieses Nierenfett angenehm und gut."

h) Gehärtetes Walöl und gehärtete Pflanzenöle

Durch Auskochen des Speckes der Wale und anderer Seetiere wird ein Öl gewonnen. Unter Anwendung von Hitze und hohem Druck werden diese Öle durch Zuleitung von Wasserstoff und mit einem chemischen Hilfsstoff gehärtet. Es lassen sich so mehr oder weniger harte Fette herstellen. Durch diesen Härtungsprozeß wird auch der unangenehme Geruch mancher tierischer Fette, z. B. Fischtran, beseitigt.

Um den Härtegrad der Margarine zu regulieren, wurde schon immer Walfett benutzt.

Da es auf der Welt mehr Öle gibt als Fette, umgekehrt aber mehr Fette als Öle verbraucht werden, werden auch Öle nach dem gleichen Verfahren wie bei Walöl zu Fetten gehärtet, z. B. Erdnußöl.

i) Pflanzenfette (Kokos-, Palmkernfett)

Man unterscheidet:

Kokosfett aus der Kokosnuß, die die Kokospalme liefert, und Palmkernfett aus den Kernen der Ölpalme.

Die Pflanzenfette sind weiß, hart, geruch- und geschmacklos. Beachte bei den unterschiedlichen Preisen die größere Reinheit und das größere Volumen!

LAGERUNG. Kühl.

VERKAUF. „Diese Platte Kokosfett besteht fast aus 100% Fett und eignet sich sehr gut zum Braten und zur Herstellung von Ölgebackenem (Berliner Ballen)."

AUFGABEN: Welche Ölsorten und -qualitäten führst du? Welches Speiseöl wird im Winter zuerst dickflüssig, und wie kann man das verhindern? Wie begründest du den höheren Preis des Erdnußöles? Welches spezifische Gewicht hat Öl? Wieviel Liter Öl sind 10 Kilogramm? Wie stellst du den genauen Bestand in einem viereckigen und in einem runden Ölbehälter fest? Welches sind die Verkaufswerte bei Speiseöl?

Welche Butterqualitätsstufen gibt es? Wie unterscheiden sie sich rein äußerlich in der Beschriftung? Von welcher Beschaffenheit muß Markenbutter sein? Was hat man beim Verkauf loser Markenbutter zu beachten?

Worin besteht der Qualitätsunterschied zwischen inländischem Flomenschmalz und amerikanischem Blockschmalz?

V. Zusammengesetzte Nahrung

1. SUPPENWÜRFEL

WARE. Als Rohstoff dienen Körner- und Hülsenfruchtmehle, die durch Dämpfen, Rösten oder Darren aufgeschlossen werden; dadurch dextriniert die Stärke teilweise, wird also in leicht verdaulichen Zucker übergeführt. Nach erprobten Kochrezepten werden diesen Rohstoffen Gemüse, Hackfrüchte, Suppenkräuter, Fett, Salz und Würzstoffe zugesetzt. Der Sortenreichtum ermöglicht es, Wunsch und Ware in Einklang zu bringen; niemand braucht auf seine Lieblingssuppe zu verzichten. Für jeden Geschmack, ob nun kräftige, milde oder pikante Suppen bevorzugt werden, für jede Gelegenheit können fertige Suppen hergestellt werden.

Die Hauptarten sind:

Gemüsesuppen, z. B. Tomaten;
Suppen mit Gemüseeinlagen, z. B. Rumford (Erbsen, Reis, Gemüse, Gewürze);
Fleischbrühsuppen mit Teigwareneinlagen, z. B. Eier-Nudeln;
Pikante Suppen, z. B. Ochsenschwanz;
Hülsenfruchtsuppen, z. B. Erbs;
Legierte Suppen, z. B. Familien (feine Mehle, Gemüse, Teigwaren);
Kornfrucht- und andere Fruchtsuppen, z. B. Grünkern, Kartoffel.

LAGERUNG. Absolut trocken, kühl, nicht neben stark riechender Ware. Neue Ware stets hinter die alte packen!

VERKAUF. „Kochfertig; die Verwendung von Suppenwürfeln ist zeitsparend und leicht; es ist eine naturreine Ware, kein chemisches Produkt; Suppenwürfel sind nahrhaft, kräftigend, sättigend und geben eine gehaltvolle Suppe, die im Aussehen bindig, appetittlich, gut — im Geruch anregend, angenehm — im Geschmack würzig, rein, kräftig, delikat, wohlschmeckend und darüber hinaus gut bekömmlich und leicht verdaulich ist."

2. ERBSWURST

WARE. Gelbe Erbsen werden sorgfältig gereinigt und fein vermahlen. Das Erbsenmehl wird besonders präpariert, d. h. durch Vorkochen „aufgeschlossen". Dadurch werden die wertvollen Eiweißstoffe, an denen die Hülsenfrüchte so reich sind, aufgelockert und damit für den Körper leichter aufnahmefähig gemacht. Das so vorbereitete Erbsmehl wird nun mit zerlassenem Fett, geröstetem Speck und einer großen Anzahl ausgesuchter Gewürze vermischt und in die bekannte Wurstform gepreßt.

LAGERUNG. Hier gelten sinngemäß die Angaben wie bei Suppenwürfeln, nur ist weiterhin zu beachten, daß Erbswurst nie in Zugluft hängen darf. Die Ware trocknet sonst aus oder zieht Feuchtigkeit an, wird dadurch unansehnlich, damit schwer verkäuflich oder verdirbt sogar.

VERKAUF. Achte beim Anbieten auf die Sorten: „fein", „mit Schinken", „mit Speck"!
„Erbswurst ist außerordentlich nahrhaft und gut verdaulich, außerdem lange lagerfähig. Die Zubereitung ist einfach."

3. BRATENSOSSENWÜRFEL

WARE: Bratensoße ist ein Gemisch aus präparierten Braunmehlen, Fleischextrakt, Fett und Gewürzen. Mit einer entsprechenden Menge Wasser gekocht, dienen sie zur schnellen Bereitung pikanter Soßen.

LAGERUNG. Kühl und trocken.

VERKAUF. „Alle Gerichte werden durch Bratensoßenwürfel im Geschmack verbessert; sie sind ausgiebig, sparsam, wirtschaftlich, ersetzen Sahne, Butter und Fleisch."

AUFGABEN: Welche Sorten Suppenwürfel und Erbswurst führst du? Charakterisiere den Geschmack! Gib Anregung für die Verwendung von Soßenwürfeln!

B. Vorwiegend genußwertige Lebensmittel

I. Würzende Genußmittel

1. GEWÜRZE

Die meisten Gewürze sind pflanzlichen Ursprungs. Wurzeln, Rinden, Blätter, Knospen, Blüten und Früchte der verschiedensten Pflanzen, die wertvolle Geruchs- und Geschmacksstoffe enthalten, werden getrocknet und als Gewürze in den Handel gebracht.

Der würzige Geruch und Geschmack wird bestimmt durch den Gehalt an ätherischem Öl. Ätherische Öle sind leicht flüchtige Stoffe, die in den verschiedenen Pflanzenteilen vorkommen.

Die Gewürze sind notwendige Zutaten bei Speisen und Getränken, da sie deren Wohlgeschmack und Verdaulichkeit erhöhen.

Sortenübersicht:

Gewürze

Ausländische Gewürze

a) **Fruchtgewürze:**
Pfeffer
Paprika
Cayenne-Pfeffer
Piment
Muskatnüsse
Macisblüte
Vanille
Kardamomen
Koriander.

b) **Knospen- und Blütengewürze:**
Gewürznelken
Safran
Kapern.

c) **Blattgewürz:**
Lorbeerblätter.

d) **Rindengewürz:**
Zimt (Kaneel, Kassia).

e) **Wurzelgewürze:**
Ingwer
Kurkuma.

Inländische Gewürze

a) **Früchte und Samen:**
Anis
Fenchel
Kümmel
Senfsaat
Wacholderbeeren.

b) **Kräuter:**
Basilikumkraut
Beifuß
Borretsch (Gurkenkraut)
Dillkraut
Estragon
Kerbel
Lauch (Porree)
Majoran
Petersilie
Pfeffer-(Bohnen-)kraut
Salbei
Thymian.

c) **Unterirdische Pflanzenteile**
Knoblauch
Meerrettich
Zwiebeln
(Schalotten, Perlzwiebeln).

GÜTELEHRE. Der Wert der Gewürze ist abhängig von:

1. **der Echtheit:** Aussehen, Geruch und Geschmack sind arteigen, rein und vollwürzig, wenn die Echtheit uneingeschränkt vorhanden, die Ware also unverfälscht ist.
2. **der Frische:** Jedes Gewürz neuer Ernte ist vollwürzig und intensiv im Geruch. Alte Ware verändert die Farbe, verliert den reinen und kräftigen Geruch und den vollen Geschmack.
3. **der Reinheit:** Eine gut gesiebte, sortierte und ausgelesene Ware wird frei von Beimengungen, wie Stielen, Steinen, Sand und artfremden Früchten oder Pflanzenteilen sein.
4. **der Vollwertigkeit:** Beimengungen minderwertiger Stoffe und der Entzug wertvoller Würzstoffe mindern wesentlich den Wert der Gewürze (meist bei gemahlener Ware).
5. **der Ausgiebigkeit:** Die Würzkraft ist bei ein und derselben Gewürzsorte nach den Anbaugebieten verschieden. So ist eine Bourbon-Vanille reich an Vanillin, die Tahiti-Vanille weniger ergiebig.
6. **der Aufbereitung:** Ausgereifter, weißer Pfeffer ist feiner, nicht so scharf im Geschmack. Gekälkte Muskatnüsse halten sich länger. Frucht- oder Saatpulver bei Kardamomen sind zwei verschiedene Qualitäten.
7. **der Verpackung und der Lagerung:** Aetherische Öle sind leicht flüchtig. Eine feste Verpackung in Blechdosen oder Glasröhrchen erhält die gute Würzkraft und verhütet das Anziehen schlechter Gerüche oder fremder Geschmacksarten.

Beurteilen wir die Gewürze nach diesen Punkten, dann werden wir sie einwandfrei einkaufen und vollwertig an unsere Kunden abgeben. Die Preisbegründung wird uns nicht schwer fallen; Verluste werden nicht auftreten.

WARE — VERKAUF: Gehandelt werden ganze Gewürze, gemahlene Gewürze und Gewürzauszüge. — Gewürze müssen also echt, frisch, rein, vollwertig, ausgiebig, vollaromatisch, von voller Würzkraft sein.

a) Ausländische Gewürze

FRUCHTGEWÜRZE

Pfeffer

Pfeffer ist nach dem Salz das am meisten gebrauchte Gewürz. An Braten, in Würsten, am Weißkohl, an Tomaten, beim Pfefferkuchen und an vielen Salaten sowie beim Einmachen, hauptsächlich Gurken, wird Pfeffer gebraucht.

Die Früchte des rankenden Pfefferstrauches werden unreif zu schwarzem und reif zu weißem Pfeffer verarbeitet. Der weiße Pfeffer (ohne Haut) ist weniger scharf als der schwarze Pfeffer (mit Haut), weil die scharfen Würzstoffe sich vornehmlich in der Fruchtschale anhäufen; im Geschmack wirkt jedoch der weiße Pfeffer feiner. Der schwarze Pfeffer ist die unreife, ungeschälte und getrocknete Frucht mit runzliger Oberfläche.

Der weiße Pfeffer ist die vollreife, geschälte und getrocknete Frucht mit glatter Oberfläche. Zuweilen wird der schwarze Pfeffer durch Abschleifen von der schwarzen Haut befreit und als weißer Pfeffer in den Handel gebracht. Darauf muß man achten. Der letzte, s o g e n a n n t e weiße Pfeffer, hat nicht die Feinheiten des originalweißen Pfeffers.

Qualitätsunterschiede

a) **beim schwarzen Pfeffer:**

Vorderindien liefert uns den **Malabar-, Tellicherry-, Goa-** und **Aleppi-Pfeffer.** Die drei letzten Qualitäten sind nach den Ausfuhrhäfen (an der Malabarküste) benannt. Der Malabar- und Tellicherry-Pfeffer haben ein Korn, das 5—6 mm groß, gleichmäßig, sehr hart, in der Farbe schwarzbraun, tief netzrunzlig ist, nicht zerbricht und bei längerem Lagern nicht grau wird. Goa- und Aleppi-Pfeffer werden jedoch beim Lagern leicht grau. Bei diesen vorderindischen Pfefferqualitäten wiegen 1 000 Körner im Durchschnitt 46 g. Die Größe und Schwere des Kornes und damit der höhere Gehalt an Würzstoffen ist qualitätsbestimmend. Man achte beim Einkauf auf ein großes hartes, schwarzbraunes, in der Siebung gleichmäßiges und schweres Korn!

Hinterindien führt über Singapore den **Singapore-Pfeffer** aus. Die Körner sind etwas kleiner, höchstens 5 mm im Durchmesser, braun bis schwarz; nur ziemlich hart, zerbrechlich und hoch netzrunzelig. Er weist oft 1—2 Prozent Bruch auf und lagert schnell grau.

Sumatra baut im Südosten den **Lampong-Pfeffer** an. Es ist ein Pfefferkorn, das klein, ungleichmäßig, wohl schwarz ist, aber bald grau lagert und hoch netzrunzlig ist.

Penang (eine Insel an der Westküste der Halbinsel Malakka) liefert eine **geringwertige Qualität.** Das Korn ist klein, meist 2—5 mm groß, also auch sehr ungleichmäßig, in der Farbe grau bis braun, selten schwarz und mäßig hart. Der Bruch beträgt hier bis zu 10 Prozent. In der Lagerung wird das Korn immer graubraun.

b) **beim weißen Pfeffer:**

Die Insel Banka liefert über Muntok den weißen Pfeffer. **Muntok-Pfeffer** ist allgemein zur Handelsbezeichnung für weißen Pfeffer geworden.

Von Java kommt der weiße **Batavia-Pfeffer.**

Qualitätsmäßig können wir folgende Stufen unterscheiden:

a) weißer, extrafeiner, großkörniger Java-Pfeffer;
b) weißer, gewaschener, gebleichter und gesiebter Batavia-Muntok;
c) handelsüblicher Batavia-Muntok;
d) weißer, handelsüblicher bzw. gesiebter Muntok-Pfeffer.

Der Vollständigkeit halber sei hier noch erwähnt, daß es noch Pfeffersorten unter den Bezeichnungen: **Kubeben-Pfeffer** und **Paradies-** oder **Malaguetta-Pfeffer** gibt.

Für die Hausfrau eine Zusammenstellung von Pfeffergurkengewürz:

Lorbeerblätter	7 Teile
Muskatnuß	12 Teile
Schalotten	36 Teile
Pfefferkraut	140 Teile
Spanischer Pfeffer in Schoten	350 Teile
Weißer Pfeffer	455 Teile

Ein Fingerzeig für die Einmachezeit!

Paprika

Paprika, auch spanischer, türkischer, ungarischer Schoten-Pfeffer genannt, ist die anfangs grüne, bei der Reife aber glänzend rote Frucht der Schotenpfefferpflanze. Ungarn, Bulgarien, Türkei, Italien, Südfrankreich und Spanien sind seine Heimat. Die beissenden, scharfen, wohlriechenden und färbenden Stoffe verleihen den ungarischen Nationalgerichten, so dem Rinderhirtenfleisch, Gu-

lasch, dem Szegediner Kraut und den Paprikas vom Fisch und Lamm sowie vielen Gerichten anderer Länder Geruch, Geschmack und appetitanregende Farbe. Auch hier im Saarland dient Paprika zum Würzen von Speck, Mixed Pickles, Gulasch und zur Herstellung von Soßen und Curry-powder. Wir müssen, wenn wir leistungsfähig sein wollen, das Gewürz führen und uns auch deshalb mit seinen Sorten- und Qualitätsunterschieden vertraut machen.

Bei uns wird hauptsächlich ungarischer, dann auch spanischer und französischer Paprika gehandelt. Er kommt als ganze Schote auf Fäden gezogen, in Säcken verpackt oder in feinen bzw. groben Streifen geschnitten und gemahlen in den Handel. Ganz und in Streifen geschnitten wird er von der Industrie (Gurkeneinlegereien) gebraucht. Wir führen ihn gemahlen. Gelegentlich führen wir ihn auch als Frischgemüse, dann sind die Schoten unreif, grün oder halbrot. In diesem Zustand sind sie reich an Vitamin C (antiskorbutisches Vitamin).

Gemahlener ungarischer Paprika wird in folgenden Qualitäten gehandelt:

1. Edelsüß-Delikatesse mit würzigem, süßem Geschmack und feurigroter Farbe, höchstens 6,5% Asche und 0,5% Sandgehalt, stellt die beste Qualität dar;
2. Edelsüß-Spezial;
3. Halbsüß-Paprika;
4. Rosenpaprika ist hellrot, süß, würzig und mild mit ca. 6,8% Asche und 0,6% Sandgehalt;
5. Merkantil- oder Industrie-Paprika ist meist ziegelsteinfarbig, im Geschmack sehr scharf und mit 12% Asche und 3% Sandgehalt. In ihm haben wir die billigste Qualität.

VERKAUF. Wir merken uns für den Einkauf und für unser sachliches Verkaufsgespräch: Je süßer, milder und würziger der Geschmack, je feurig-roter die Farbe, je niedriger der Asche- und Sandgehalt, desto besser die Qualität.

Cayenne-Pfeffer

WARE. Cayenne in Französisch-Guayana (Südamerika) ist der Ausfuhrhafen für den Cayenne-Pfeffer, auch Chilles genannt. Es handelt sich um kleine (1—2 cm lange), gelbrote bis orangegelbe Schoten, ganz und gemahlen. Die orangegelben Sorten werden auch Gold-Pepper genannt.

Sind scharfe Würzungen nötig, dann nimmt man Cayenne-Pfeffer. Die Konservenindustrie verwendet ihn für Mixed-Pickles, Gewürzsoßen usw. Im Haushalt spielt er keine Rolle, sofern echter Pfeffer zur Verfügung steht.

Piment

Piment ist die erbsengroße, vor der völligen Reife gepflückte und getrocknete Beere des Nelkenpfefferbaumes. Nur die plankonvexen Samen sind wertvoll, die Schalen sind wertlos. Der Geschmack dieses Gewürzes erinnert an Nelken, Zimt und Pfeffer, deshalb auch die Bezeichnung „Nelkenpfeffer". Weitere Bezeichnungen sind: Gewürzkörner, Allgewürz, Jamaika-Pfeffer (Anbaugebiete: Jamaika, Mexiko), Neugewürz, Englischgewürz, Modegewürz.

Diese dunkelbraunen, ungestielten Körner werden in der Küche beim Backen und Schlachten als Gewürz viel gebraucht. Die beste Qualität ist das **Jamaika-Piment**, das naturell oder gesiebt als Groß- oder Mittelkorn gehandelt wird.

Muskatnüsse

WARE. Muskatnüsse sind die getrockneten Samenfrüchte des Muskatnußbaumes. Dieser Baum liefert eine aprikosenähnliche Frucht, die einen harten Samenkern, die Muskatnuß, einschließt. Um diesen Kern liegt ein lappiger Mantel, der getrocknet die Macis bildet. Anbauländer: Antillen, Mauritius. Zum Schutze gegen Insekten werden die Nüsse meist gekälkt. Gehandelt werden die Nüsse sortiert nach der Größe. Von der größten Sorte gehen 80 bis 90 auf ½ kg, dann weiter bis zu 145 Stück.

VERKAUF. „Das sind besonders große, frische, schwere und ölhaltige ***Nüsse,*** *die einen aromatischen Geschmack haben und garantiert frei von Wurmfraß sind."*

Macisblüte

WARE. Es handelt sich um den getrockneten, zerschlitzten, orangegelben Samenmantel der Muskatnuß (Küchengewürz und Wurstgewürz).

VERKAUF. „Das ist die beste Qualität, die helle **Banda-Macis,** von einem feinen, starkwürzigen Geschmack und Geruch."

Vanille

Vanille ist die Frucht einer rankenden Orchidee, die an Bäumen oder Spalieren gezogen wird. Mexiko, Zentralamerika, die Inseln Réunion, Madagaskar, Ceylon, Java und andere sind die Anbaugebiete.

Die beste Vanille baut Mexiko; sie wird von Nord- und Südamerika aufgenommen. In Deutschland wurde meistens die Bourbon-Vanille von der Insel Réunion (im Indischen Ozean, Ostseite von Madagaskar) und den benachbarten Inseln gehandelt.

Das Fruchtmus der Vanille enthält das Vanillin, das die Vanillefrucht so aromatisch und kostbar macht. Das Vanillin sondert sich bei manchen Sorten in Form von feinen, weißen, prismatischen Kristallnadeln an der Oberfläche der Vanillefrüchte ab. Vanille wird nach der **Länge,** der **Farbe, dem Aroma,** der Feinheit, dem Geruch und der öligen, vollen, weichen, fleischigen **Beschaffenheit** beurteilt.

In den Handel kommt die Vanille gebündelt und nach Längen von etwa 10 bis 30 cm sortiert.

Folgende Längen sind handelsüblich:

10/11 cm	= 480 bis 520	Schoten je 1 kg
11/13 cm	= 450 bis 480	Schoten je 1 kg
13/15 cm	= 400	Schoten je 1 kg
15/17 cm	= 360 bis 380	Schoten je 1 kg
17/18 cm	= 340	Schoten je 1 kg
18/19 cm	= 300	Schoten je 1 kg
19/21 cm	= 260 bis 300	Schoten je 1 kg

Sie ist oft mit Kristallen bedeckt und mit Zahlen, Buchstaben oder anderen Zeichen versehen. Diese dienen als Schutzmarken der Plantagenbesitzer.

Die Präparatoren Rolland (spr. rollang), Houton (spr. utong) und Villenneuve (spr. wilnöw) bringen durch Nadelstiche auf den Schoten die Buchstaben R., H. oder V. an. Da nur die Bourbon-Vanille diese Stichmarken aufweist, ist sie an diesen leicht als solche zu erkennen.

Bourbon-Vanille ist **biegsam**, weich, ölig und voll. Sie wird meist auch noch eingeteilt in **extrafein, hochfein und fein** sowie in **kristallisierte und nichtkristallisierte** Ware. Achten wir darauf, daß wir stets Bourbon-Vanille einkaufen! Sie ist der mexikanischen gleichwertig.

Die **Tahiti-Vanille**, deren Anbaugebiete Tahiti und viele Südseeinseln sind, wird wegen ihres mehr heliotropartigen Geruches und Geschmackes zu Parfümerie-Zwecken verwendet. Um sie als Vanille im Haushalt verwendbar zu machen, wird sie von dem herabmindernden Gehalt an Heliotropin befreit, mit einem Überzug von künstlichem Vanillin versehen und unter der Bezeichnung „Kristallisierte Tahiti-Vanille" gehandelt.

Man achte darauf:

Bourbon-Vanille ist 10 bis 23 cm lang, voll, rundlich, vom Ende nach der Mitte zu gedreht, oft mit Schutzmarken (Buchstaben) versehen, reich an Vanillin.

Tahiti-Vanille ist kurz, flach, breit, enthält wenig Vanillin, viel Heliotropin und ist oft künstlich kristallisiert.

Vanille ist ein wichtiges und sehr beliebtes Gewürz. Sie findet Verwendung in Schokoladen, Süßwaren, Puddingpulver, Backpulver, Mehlspeisen, Biskuits, Kuchen, Buttergebäck, Buttercremes, Schlagsahne, Speiseeis, Likören, alkoholfreien Getränken, Parfüms, kosmetischen Artikeln und Heilmitteln. Im Haushalt gehört sie zu den feinsten und beliebtesten Gewürzen.

Und nun einige Anregungen:

Man empfehle der Hausfrau das Aufheben der Vanille uneingewickelt zwischen feinem Zucker in festschließenden Porzellan- oder Blechgefäßen. Sie erhält dadurch einen sehr feinen Vanillezucker, ohne dabei der Güte der Vanillestange zu schaden.

Das Maß der Anwendung der echten Vanille richtet sich, wie bei jedem Gewürz, nach dem Aromagehalt der Ware und dem besonderen Verwendungszweck.

Nachstehend ein Rezept:

Vanille-Eis

5 g Vanille in ⅝ Liter Milch einige Stunden ausgezogen, dann erwärmt und durchgeseiht; 4—6 Eigelb und 125 g feinen Zucker in einer Kasserolle schaumig gerührt; dann beides im Wasserbad geschlagen, bis es dickflüssig geworden ist, und in der Eismaschine zum Frieren gebracht, gibt ein vorzügliches Vanille-Eis. Zusatz von Schlagsahne erhöht den vollen und feinen Geschmack.

Man empfehle der Hausfrau dieses Rezept und erkundige sich nach dem Gelingen; besser, man probiere es zuerst selbst aus!

Vanillezucker

Das Vanillin bildet weiße, feine Kristalle von hocharomatischem Vanillegeruch und -geschmack und wird künstlich aus der Kohle hergestellt. Es wird gewöhnlich mit einer bestimmten Menge Zucker und unter der Bezeichnung „Vanillinzucker" in den Handel gebracht.

Kardamomen

Der Lebkuchen- und Zuckerkonditor verwendet gern Kardamomen, um dem Gebäck oder den Süßwaren einen eigenartigen Geschmack zu verleihen. Es ist dies die Frucht einer schilfartigen Pflanze, die zur Familie der Ingwergewächse gehört. Ihre Heimat sind Teile Asiens und die Kanarischen Inseln. In der dreikantigen Fruchtkapsel sind drei Fächer mit zahlreichen Samen von feinangenehmem Geruch und fein-gewürzhaftem Geschmack. Die strohige Fruchthülse ist wertlos. Träger von Duft, Aroma und Geschmack sind die Samenkerne allein.

Man unterscheidet folgende Qualitäten:

Malabar-Kardamomen bis zu 2 cm lang (kleine Kardamomen), fast eirund, strohgelb, halbgebleicht. **Mysore-Kardamomen** sind groß, gebleicht, sehr wertvoll, sehr teuer. **Ceylon-Kardamomen** bis 4 cm lang (lange Kardamomen), stark gerippt, oft sicherlförmig gekrümmt, graubraun, weniger wertvoll. **Aleppi-Kardamomen:** gelblichgrün mit einem feinen Aroma. **Mangalore-Kardamomen** ungebleicht.

Die Samenkerne kommen auch für sich ohne die wertlosen Fruchthülsen in den Handel. Aleppi-, Mangalore-, Bombay- und die dunkle Guatemala-Saat sind die bekanntesten. Einwandfreie Saat darf nicht beschädigt oder gespalten sein.

Beim Kardamompulver ist zu unterscheiden zwischen **Fruchtpulver** (ganze Kardamomen mit den strohigen Hülsen vermahlen) und dem **Saat-Pulver** (nur die Samenkerne vermahlen). Letztere Qualität ist die bessere. Kardamomen erhöhen das feine Aroma der Backwaren, sie erhöhen den Geschmack bestimmter Liköre und helfen dem Arzt als Mittel gegen Blähungen und Magenverschleimungen.

Koriander

So heißen die gelblichrötlichen Früchte einer in Südeuropa und Kleinasien heimischen und auch in Thüringen angebauten Doldenpflanze. Geruch und Geschmack dieses Gewürzes sind aromatisch und würzig. Koriander wird als Backwarengewürz, in der Likörfabrikation und als magenstärkendes Mittel verwendet.

KNOSPEN- UND BLÜTENGEWÜRZE

Gewürznelken

Ein wohlriechendes Gewürz ist die Gewürznelke, die getrocknete Blütenknospe des bis zu 12 m hohen, auf den Gewürzinseln, den Molukken, auf Sansibar, Pemba, Réunion und den Antillen beheimateten Gewürznelkenbaumes. Die Verwendung ist sehr vielseitig. Als Kuchengewürz, bei Lebkuchen, zum Einmachen von Zwetschen, Birnen, süßen Gurken und Kürbis, zur Herstellung von Parfüms, Likören, Zahntinkturen, Mundwasser und anderem mehr finden sie Verwendung, ein wichtiges Gewürz, verschieden in der Qualität. Das ätherische Nelkenöl verbreitet den Wohlgeruch und verleiht den brennenden, scharfen Geschmack. Je ölhaltiger die Ware, um so wertvoller ist sie. Gute Nelken müssen beim Drücken mit dem Fingernagel reichlich ätherisches

Öl absondern. Vollwertige Nelken sinken, ins Wasser geworfen, unter oder schwimmen senkrecht; waagerecht schwimmenden Nelken ist das ätherische Öl entzogen, sie sind wertlos. Auch dürfen die Köpfchen an den Nelken nicht abgebrochen sein, das Öl verdunstet sonst leichter. Gute, ölreiche Gewürznelken sind biegsam und weich. Alte Ware ist spröde und holzig.

Folgende Qualitäten werden gehandelt:

1. die ostindischen, wie die Singapore-, Penang- und Amboina- (Molukken-) Nelken, die hocharomatisch, voll, lang, schwer und stiellos sind. Der Ölgehalt ist 19 bis 20%, sehr hoch im Preis.
2. die Sansibar- und Pemba-Nelken von den ostafrikanischen Inseln, die dunkler, magerer, geringwertiger sind. Ölgehalt 16 bis 19%.
3. die Madagaskar-Nelken sind billiger.
4. die Antillen- oder amerikanischen Nelken sind klein und enthalten wenig Nelkenöl.

Gewürznelken werden immer verlangt. Wir führen nur schwere, ganze, ölhaltige, weiche Ware, der Kunde wird uns dankbar sein.

Safran

So heißen die getrockneten Blütennarbenschenkel der Safranpflanze. Da jede Blüte nur 3 Narbenschenkel besitzt, sind 80 000 Blüten für 1 kg notwendig; daher der hohe Preis. Spanien und Frankreich liefern die Hauptmengen. Reiner, ausgelesener Safran besteht nur aus den Narben, sieht rotbraun aus, riecht eigentümlich und schmeckt bitter. Natureller Safran enthält noch zu einem Teil die gelben, fadenförmigen Griffel der Blüte. Verwendung: Färbemittel von Gebäck, Speisen, Butter, weniger als Gewürzmittel.

Kapern

Es sind die kleinen, grünen Blütenknospen des Kapernstrauches, der in den Mittelmeerländern wächst. Die Knospen werden durch starken Essig konserviert und dienen als Gewürz bei Ragouts, Soßen, Salaten, Eiern usw. Die kleinsten Kapern, „Nonpareilles", sind die besten. Gute Kapern müssen dunkelgrün, hart, rund und gut geschlossen sein. Als falsche Kapern werden die Samen der Kapuzinerkresse, des Ginsters sowie die Blütenknospen der Sumpfdotterblume gehandelt.

BLATTGEWÜRZ

Lorbeerblätter sind glatte, ungezähnte, gelblichgrüne, getrocknete Blätter des Lorbeerbaumes.

„Diese Lorbeerblätter sind frisch, ganz, ohne Bruch, trocken; von feinem, bitterem Geschmack und angenehmem würzhaftem, aromatischem Geruch."

RINDENGEWÜRZ

Ein seit undenklichen Zeiten verwendetes, durch seine stangenartige Form bekanntes Gewürz ist der Zimt. Er ist die von der Borke befreite Rinde verschiedener tropischer Zimtbaumarten. Als feinste Qualität gilt der Ceylon-

Zimt oder Kaneel (vom lat. Canella = Röhrchen); dann folgt der **chinesische Zimt oder Kassia-Zimt** und zuletzt der **Malabar-Zimt oder die Holzkassia.**

Auf Ceylon werden die Zimtlorbeerbäume strauchartig gehalten, indem man den 2 bis 3 cm dicken und 2 bis 3 m hohen Stamm abschneidet und nur einen ganz kurzen Grundstock läßt, aus dem sich bald die mehrere Meter langen Wurzelschößlinge entwickeln. Nach dem Schneiden schießt der Wurzelstock bald neue, rutenförmige Triebe aus, so daß die Ernte zweimal im Jahr, im Mai und Oktober, stattfinden kann. Die geschnittenen Ruten werden entlaubt, die Rinde abgeschält und davon die äußere Borkenschicht abgeschabt, die als „Chips", verarbeitet zu Pulverware, in den Handel kommt. Die so verbliebenen inneren weißen, fast papierdünnen, der Länge nach aufgeschnittenen Rinden (Bastschicht) werden zu 8 bis 10 Stück zusammengesteckt und zunächst im Schatten, dann in der Sonne getrocknet, wobei sich die Ränder von zwei Seiten einrollen. Der Zimt wird der Dicke nach sortiert, in Bündel (Fardehle von 45,3 kg = 100 lbs), und zwar in Sackleinwand eingenäht, verpackt.

Nach der Stärke der Stangen erhält man acht bis zehn Qualitätsunterschiede. Die Stärkegrade bezeichnet man mit Ekelle und kennzeichnet sie mit 00000, 0000, 000, 00, 0, I, II, III, IV und V.

Der **Ceylon-Zimt** oder Kaneel ist im Bruch kleinfaserig, im Geschmack sehr würzig, nicht zusammenziehend und nicht schleimig. Je dünner die Rinde, um so feiner die Qualität.

Weniger gewürzhaft ist der **China- oder Kassia-Zimt.** Er ist schärfer im Geschmack. In den südlichen Provinzen Chinas, auf Java und Sumatra, wird er aus den Zweigrinden der Bäume gewonnen. Der Kassia-Zimt ist einseitig gerollt. Er ist etwa 2 mm dick und kommt einzeln, nicht ineinandergesteckt, in den Handel. Die gepackten Ballen sind 45 bis 50 kg schwer. Der Qualität nach unterscheiden wir **Kassia vera**, die bessere Qualität, und **Kassia lignea.** Auch finden wir die Bezeichnungen **Kassia-Zimt extraprima** (dünne Stangen), **prima, secunda** und **tertia** sowie **Rindenabfälle.** Die Oberfläche des Kassia-Zimts ist rotbraun, oft etwas bunt, im Bruch korkartig glatt, im Geschmack würzig herb, etwas zusammenziehend und schleimig.

Der Malabar- oder Holzzimt stellt eine geringere Handelsqualität dar. Geruch und Geschmack sind schwach zimtartig, er ist stark schleimig. Man vermahlt ihn zu Zimtpulver.

Merke: Ceylon-Zimt Ekelle 00000 ist die beste Qualität. Das Zimtöl ist Träger des Aromas, es schmeckt gewürzhaft, etwas brennend. Zimtpulver ist gemahlener Zimt. Wie die Qualität des Mahlgutes ist, so ist auch die Qualität des Pulvers. Rindenabfälle, „Chips" oder Holzzimt ergeben eine schlechte Pulverware.

Die Verwendung des Zimtes ist sehr vielseitig. Wir gebrauchen ihn beim Einmachen von Gurken und Kürbissen, als Gewürz bei Reis- und Milchspeisen, bei Weinsuppen, Glühwein, Likören, Schokoladen und Kuchen. Zimtröllchen und Zimtbrezeln, Honigkuchen und Lebkuchen, Pfeffernüsse und Weihnachtsstollen, Spekulatius, gebrannte Mandeln und weiteres Weihnachtsgebäck erhalten durch Zimt ein würzhaftes Aroma.

WURZELGEWÜRZE

Ingwer

Es ist ein Gewürz aus dem Wurzelstock der Ingwerpflanze, die in Ostasien und China angebaut wird. Der Wurzelstock ist stark und hornartig, schmeckt brennend scharf, riecht stark würzig und kommt geschält oder ungeschält, gekälkt und gebleicht auf den Markt. Als beste Qualität gilt der Jamaika-Ingwer.

Ingwer wird als Küchengewürz, für Einmachzwecke (Kürbis) und zur Herstellung von Likör verwendet.

Kurkuma

So heißt eine Ingwerart (Gelbwurz) von brennendem, würzigem, etwas bitterem Geschmack und würzigem Geruch. Man benutzt Kurkuma zur Herstellung von „Currypowder", „Worcestershire Sauce" und zum Färben von Fetten und Ölen.

b) Inländische Gewürze

FRÜCHTE UND SAMEN

Anis

Die Frucht der in Süd- und Mitteleuropa angebauten Anispflanze ist als Honigkuchengewürz, zum Aromatisieren von Likören und als Linderungsmittel gegen Husten bekannt. Die beste Qualität ist der „doppelt gereinigte" oder „gereinigte" Anis. Handelssorten sind der spanische Anis, der großkörnig und von graugrüner Farbe und sehr geschätzt ist, der bulgarische Anis, der mittelgroß ist, und der kleinkörnige russische Anis, der meist recht dunkel aussieht.

Fast wie ein Ordensstern sieht der aus China, Japan, Ostasien und den Philippinen kommende Sternanis aus. Er besitzt einen anisähnlichen, aber feineren, aromatischen Geruch und einen süßlich-gewürzhaften Geschmack. Lebkuchen und Marmeladen (Pflaumenmus), Liköre und Bonbons erhalten durch dieses Gewürz einen süßen, anisartigen Geschmack und einen aromatischen Geruch. Die beste Qualität ist der chinesische.

Fenchel

Es ist die Frucht des in Sachsen angebauten Fenchelkrautes. Der Geschmack ist süßlich, etwas scharf und der Geruch würzig. Fenchel dient als Kuchengewürz und Heilmittel.

Kümmel

Er ist der getrocknete Samen der Kümmelpflanze, die besonders in Thüringen angebaut wird. Der Kümmel dient als Gewürz in der Küche, Bäckerei, Käserei, Fischereiindustrie und zur Likörfabrikation.

„Dieser Kümmel ist gut gereinigt, ganz trocken, voll ausgereift, hat ein helles, glänzendes Aussehen, der Geschmack ist kräftig, etwas beißend und doch aromatisch; der Geruch stark würzig."

Senfsaat

Es gibt Braunsenfsaat und Gelbsenfsaat. Die Braunsenfsaat ist qualitativ besser und kommt aus Holland, Italien, Polen, Rußland, Rumänien, der Türkei, Ostindien und wird auch in kleinen Mengen in Deutschland angebaut. Die Gelbsenfsaat kommt aus Holland, Ungarn, Rumänien. Thüringen und Sachsen bauen auch geringe Mengen an. Die Senfkörner dienen als Gewürz bei Gurken und Fischmarinaden und zur Herstellung von Speisesenf.

Wacholderbeeren

Sie sind runde, glänzend schwarzbraune, süßbitterlich schmeckende Früchte der in ganz Europa wachsenden Wacholderbäume und -sträucher.

Verwendung zum Würzen von Sauerkraut, zur Herstellung von Wacholderbranntwein (Genever, Gin).

KRÄUTER

Basilikumkraut. Es hat einen würzigen Geschmack und Geruch und dient als Küchengewürz (zum Einlegen von Gewürzgurken) und zur Herstellung von Kräuterschnupftabaken.

Beifuß. Beifuß ist ein Küchengewürz (Gänsebraten).

Borretsch. Es ist ein Gurkenkraut (Wohlgemut).

Dillkraut. Es ist ein hochstengeliges, grünes Kraut von angenehm würzigem Geruch und Geschmack.
Verwendung: Gurkeneinlegen, Fischmarinaden, Tunken.

Estragon. Es dient frisch und getrocknet als Gewürz zum Einlegen, zur Bereitung des Estragonessigs und Estragonsenfs sowie als Würze zu Fischgerichten, Salaten, Soßen und Mayonnaisen.

Kerbel. So heißt ein krautartiges Gewürz mit starkem Geruch und Geschmack.

Lauch. Es ist ein Suppenkraut. Schnittlauch wird auch zu Quarkkäse, Rührei und Butter gebraucht.

Majoran. So heißt das getrocknete Kraut der Majoranpflanze. Es wird als Gewürz zu Wurst, Kartoffelsuppen, zu gelben Erbsen usw. verwandt. Der thüringische ist der beste, da er fein und kräftig aromatisch ist.

Petersilie. Sie dient frisch und getrocknet zum Würzen und Garnieren.

Bohnenkraut. Es wird auch Pfefferkraut genannt, ist ein sehr aromatisches Küchengewürz. Es dient zum Würzen von grünen Bohnen, Erbsen und Linsen.

Salbei. Er wächst in Südeuropa, wird aber auch bei uns gezogen, die Blätter sind runzelig und grünlich-grauweiß, von zusammenziehendem, gewürzhaftem Geschmack. Verwendung: Fischspeisen, Bratensoßen. In der Medizin als schleimlösendes Mittel.

Thymian. So heißt ein stark würzhaftes und aromatisches Kraut, das bei Wurstwaren und Gemüsesuppen verwendet wird.

Die Kräuter kommen gebündelt oder „gerebelt", d. h. grob gepulvert, in den Handel.

UNTERIRDISCHE PFLANZENTEILE

Knoblauch

Es ist eine kleine Zwiebelart mit einem eigentümlichen schwefligen Geruch und süßlich brennendem Geschmack. Die einzelnen Knollen werden gut getrocknet und zu Strängen von 60 Stück geflochten. Knoblauch dient als Wurstgewürz (Salami, Fleischwurst) und zu Heilzwecken (Arterienverkalkung, hoher Blutdruck).

Meerrettich

Er ist eine beißendscharf riechende und schmeckende Wurzel, dient zum Würzen pikanter Soßen und zum Einmachen von Gurken. Er verhindert auch bei Gurken und Dosenwürstchen die Bildung der Kahmhaut.

Zwiebeln

Sie gehören zu den Lauch- und häutigen Knollengewächsen. Es gibt sehr viele Sorten. Für Speisezwiebeln gelten folgende Güte- und Größebestimmungen:

Güteklasse A: In Form und Farbe den Sorten entsprechend einheitlich, voll ausgereift, gesund und trocken, nicht gefroren, gründlich geputzt, kurz abgedreht und ohne Wurzeln. Ausgewachsene Zwiebeln (Schosser) und sogenannte Böcke sind ausgeschlossen.

Größe 1: Querdurchmesser von 50 mm aufwärts (Fleischerzwiebeln).
Größe 2: Querdurchmesser 35—50 mm (Haushaltzwiebeln).
Größe 3: Querdurchmesser 25—30 mm (Drillinge).
Größe 4: Querdurchmesser unter 25 mm (Pickles).
Gemischt: Querdurchmesser unter und und über 25 mm.

Schalotten haben von allen Zwiebelsorten den feinsten Geschmack.

Perlzwiebeln sind haselnußgroß und von angenehmem, würzigem Geruch und Geschmack. Sie kommen in Essig und Salzwasser eingelegt in den Handel. Beliebtes Küchengewürz für Fleisch-, Fisch- und Pflanzensalate.

Gewürzzusammenstellungen:

Honigkuchengewürz

Zimtpulver	etwa 65%
Piment, gemahlen	etwa 10%
Kassiablüten, gemahlen	etwa 10%
Nelken, gemahlen	etwa 10%
Kardamomsaatpulver, gemahlen	etwa 5%

davon etwa 10 g auf 500 g Mehl.

Senfgurken-Gewürz

Weißer Pfeffer	etwa 20%
Spanischer Pfeffer	etwa 10%
Muskatnuß	etwa 3%
Lorbeerblätter	etwa 4%
Estragonkraut	etwa 15%
Meerrettich	etwa 20%
Gelbe Senfkörner	etwa 28%

davon ca. 15 g auf 1 Liter Einlegeflüssigkeit.

Blutwurst-Gewürz
Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Piment
Majoran
Ingwer, gerieben
Menge nach Belieben.

LAGERUNG. Gewürze sind trocken und kühl aufzubewahren. Der starke Geruch darf andere empfindliche Waren nicht beeinflussen. Gemahlene Gewürze müssen in luftdicht verschließbaren Behältnissen aufbewahrt werden, damit das Aroma nicht verfliegt. Schimmelige Ware muß verlesen werden. Vanille muß kühl gehalten und darf den Sonnenstrahlen nicht ausgesetzt werden.

2. WÜRZE

SUPPENWÜRZE

WARE. Suppenwürze besteht aus abgebauten tierischen und pflanzlichen Eiweißstoffen mit Auszügen aus Suppenkräutern, Gemüsen und Pilzen, sowie aus Salz, ist also eine naturreine Ware. Die genaue Zusammenstellung und Herstellungsweise sind Fabrikationsgeheimnisse.

LAGERUNG. In den Standflaschen auf der Theke oder im Regal aufbewahrt, ist Suppenwürze gut haltbar.

VERKAUF. Suppenwürze darf nur in die entsprechende Flasche gefüllt werden (Maggi in Maggiflasche usw.). Ausgiebigkeit: ergiebig, große Würzkraft, darum sparsam und billig, wenige Tropfen genügen.

Verwendbarkeit: verfeinert, verbessert, kräftigt den Geschmack von Suppen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen, Fischgerichten, Soßen usw.

Bekömmlichkeit: regt den Appetit an, bewirkt bessere Ausnutzung der Speisen.
Haltbarkeit: gut haltbar.

3. SALZ

WARE. Salz ist das einzige Würzmittel aus dem Mineralreich.

a) Steinsalz ist das im Salzbergwerk geförderte Salz.

b) Siedesalz wird durch Eindampfen von Sole (Wasser, das in der Erde mit Steinsalz in Berührung kam) gewonnen.

Der Körnung nach unterscheidet man: feinfein, fein, mittelfein, mittelgrob, grob, gröbst. Durch Zusatz von Jod stellt man Jodsalz her. (Vorbeugung gegen Erkältung und Kropfbildung).

LAGERUNG. Trocken, warm, damit es körnig und streufähig bleibt.

VERKAUF. „Siedesalz ist besonders rein und wird nicht klumpig, weil es nicht so schnell Wasser anzieht wie Steinsalz. Es ist schön flockig; leichter und schneller löslich. Es ist besonders vorteilhaft im Gebrauch."

4. ESSIG

WARE. Beim Essig sind zwei Hauptsorten zu unterscheiden:

Essig

Essig-Essenz	**Gärungs-Essig**
ein Destillationsprodukt.	ein Gärungsprodukt.

ESSIG-ESSENZ

Essigessenz kommt im Einzelhandel meist als 80%ige Essigsäure zum Verkauf. Bei dem Vertrieb bestehen besondere Vorschriften für die Flaschen. So darf Essigsäure, die in 100 Gramm mehr als 15,5 Gramm Essigsäure enthält, nur in Flaschen von höchstens drei Liter Inhalt zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Die Flaschen **müssen aus weißem oder halbweißem Glase gefertigt, länglich rund geformt, an einer Breitseite in der Längsrichtung gerippt und mit einem Sicherheitsausguß versehen sein, der von dem ersten Drittel des Inhalts nicht mehr als 30 Kubikzentimeter, von den beiden letzten Dritteln nicht mehr als 50 Kubikzentimeter in einer Minute ausfließen läßt. Der Sicherheitsausguß muß derart angebracht sein, daß er ohne Zerbrechen der Flasche nicht entfernt werden kann.**

An der nichtgerippten Breitseite der Flasche muß ein **Flaschenschild** angebracht sein, auf dem in deutlich sichtbarer, leicht leserlicher Schrift angegeben sind: Art des Inhalts und sein Gehalt an wasserfreier Essigsäure in Gewichtshundertteilen, die Menge des Inhalts nach deutschem Maß oder Gewicht, die Firma, die den Inhalt hergestellt oder abgefüllt hat, sowie der Ort ihrer gewerblichen Hauptniederlassung, ferner die Warnung: „Vorsicht! Unverdünnt genossen lebensgefährlich“ in roten Buchstaben auf weißem Grunde am oberen Ende und schließlich eine Gebrauchsanweisung für die Verwendung zu Speisezwecken. Weitere Aufschriften sowie Abbildungen irgendwelcher Art dürfen nicht angebracht sein. An Händler und Großverbraucher darf Essigsäure als Lebensmittel auch in größeren Behältnissen abgegeben werden, diese müssen jedoch ebenfalls in roten Buchstaben die Warnung tragen: „Vorsicht Essigsäure! Unverdünnt genossen lebensgefährlich!“

Soweit die Behältnisse aus Glas bestehen, müssen sie durch ein Korb- oder Eisengeflecht oder auf ähnliche wirksame Weise geschützt sein. Eine Gebrauchsanweisung für die Verwendung zu Speisezwecken muß gleichfalls beigegeben werden.

Die Essigessenz entsteht neben anderen chemischen Produkten bei der Holz-Destillation. Sie wird isoliert und gereinigt.

Qualitätsunterschiede:

80% Essig-Essenz hell oder dunkel
60% Feinste Essig-Essenz hell oder dunkel
80% Kräuter-Essig-Essenz hell oder dunkel.

Aus Essig-Essenz hergestellter Essig:

Speise-Essig	5%	Tafel-Essig	5%	Kräuter-Essig	5%
Speise-Essig	10%	Tafel-Essig	10%	Kräuter-Essig	10%

Eine Verdünnung von Essig-Essenz durch den Groß- oder Kleinhändler ist verboten!

Anleitung zur Bereitung von Essig aus Essig-Essenz.

Die Herstellung von Essig aus Essig-Essenz ist sehr einfach. Verdünnung der Essig-Essenz mit Wasser (für Einmach-Essig zweckmäßig mit abgekochtem Wasser) gibt sofort gebrauchsfertigen Essig.

1 kg 80% Essigessenz und 15 l Wasser	ergeben	5% Essig
1 kg 80% Essigessenz und 7 l Wasser	ergeben	10% Essig
1 kg 60% Essigessenz und 11 l Wasser	ergeben	5% Essig
1 kg 60% Essigessenz und 5 l Wasser	ergeben	10% Essig

Oder für 100 kg verkaufsfertigen Essig sind erforderlich:

Für Essig in der Stärke von	80%ige Essigessenz + Wasser	60%ige Essigessenz + Wasser
5%	6,25 kg + 93,75 kg	8,33 kg + 91,67 kg
10%	12,50 kg + 87,50 kg	16,67 kg + 83,33 kg

Die Essigessenz muß mit dem Wasser genügend vermischt werden.

GÄRUNGS-ESSIG

Der Gärungsessig kann drei Rohstoffe als Ausgangsprodukte haben:

Alkohol + Sauerstoff = Essigsäure

Sprit (Alkohol)	Wein	Malz(wein)
Essigsprit	Weinessig	Malzessig

Essigsäure ist das Oxydationsprodukt von Alkohol. Die Herstellung von Speise-Essig (Essig, der ohne verdünnt zu sein, genußfertig ist) darf nur aus alkoholischen Lösungen erfolgen.

Durch Einwirkung der Essigsäurebakterien wird Sauerstoff zum Alkohol gebracht. Für diesen Gärungsvorgang haben die Essigfabriken große technische Anlagen.

Für die Qualität des Essigs ist ausschlaggebend:

1. das Ausgangsprodukt. Weinessig ist besser und teurer als Essigsprit. Reiner Weinessig ist wertvoller als Weinessig-Verschnitt
2. die Geschmackszugabe. Kräuterauszüge verteuern den Essig.
3. Der Säuregehalt. Je höherprozentig der Essig ist, desto teurer ist er. Speise-Essig muß mindestens 6% Säure enthalten.

Guter Essig muß klar und blank sein und darf nicht bitter schmecken oder nach Branntwein riechen. Er darf Schleimwucherungen, Trübungen, Mikro-Organismen sowie Essig-Älchen nicht in erheblichem Maße enthalten.

LAGERUNG. Aufbewahrung in lichtundurchlässigen Gefäßen (Fässer, Steinkrüge) an einem dunklen, kühlen und trockenen Ort.

Qualitäten:

Gärungsessig

Spritessig		Weinessig		Echter Weinessig	
Reines Gärungsprodukt aus Sprit		Spritessig mit Weinessig		Reines Gärungsprodukt aus Wein	
Spritessig	5%	Weinessig, 20 Hundertteile		Echter Weinessig	7%
Spritessig	10%	Weinessig	5%	Echter Weinessig	10%
Kräuteressig	5%	Doppelweinessig,		Echter Weinessig mit Estragon	7%
Kräuteressig	10%	40 Hundertteile Weinessig	10%	Echter Weinessig mit Estragon	10%

Der angegebene Essigsäuregehalt und der Weingehalt bestimmen den Preis. Beachte das bei der Preisbegründung!

5. SPEISESENF ODER MOSTRICH

WARE. Speisesenf wird aus Senfmehl unter Zusatz von Senföl und aromatischen Stoffen wie Nelken, Zimt, Zucker, Koriander, Sardellen, Estragon, Weinessig, Muskat, Lorbeerblättern usw. gewonnen. Je nach der Farbe des Senfmehls erhält man hellen oder dunklen Senf und je nach der Würzung süßen, milden oder scharfen Senf.

Man unterscheidet nach den Normativbestimmungen:

Konsumware mit normalwertigen Saat- und Rohstoffen.

Qualitätsware mit erstklassigem Senfmehl und feinen Zusätzen. Tafelsenf ist Qualitätsware. Weinsenf darf nur 100prozentigen Weinessig enthalten.

LAGERUNG. Kühl, gut verschlossen halten.

VERKAUF. „Das ist echter, reiner Senf, nicht gefärbt, also naturell, im Geschmack sehr scharf — dieser hier ist milder im Geschmack. — Hier habe ich einen Estragonsenf, der besonders aromatisch und würzig ist."

6. FLEISCHEXTRAKT, FLEISCHBRÜHWÜRFEL

a) **Fleischextrakt** besteht aus den Extraktivstoffen des Rinderfleisches. Er ist ungesalzen, ungewürzt und sorgfältig entfettet.

„Fleischextrakt dient zur Geschmacksverbesserung vieler Speisen." „Appetitanregend, verdauungsfördernd, spart Kraft, Zeit, Mühe und Geld."

b) **Fleischbrühwürfel** sind Erzeugnisse aus Fleischextrakt, Gemüseauszügen, vermengt mit Extrakten aus Suppenkräutern und Gewürzen. Man empfehle diesen Artikel als wohlschmeckend, einfach in der Zubereitung und als vielseitig verwendbar (Bouillon, Fleischsuppe usw.).

LAGERUNG. Kühl, trocken. Fleischbrühwürfel müssen, da sie Fett enthalten, trocken, kühl und luftdicht aufbewahrt werden (Blechbüchsen).

AUFGABEN: Biete weißen und schwarzen Pfeffer an! Wie begründest du den höheren Preis guter Muskatnüsse? Eine Kundin weist auf weißen Belag bei der Stangenvanille hin; welche Auskunft gibst du ihr? Überzeuge die Kundin praktisch von der hohen Qualität der Gewürznelke! Kennzeichne treffend den Geruch, das Aroma und den Geschmack von Piment, Anis und Ingwer! Beschreibe folgende heimische Gewürze: Dill, Kümmel, Anis, Kerbel, Majoran, Thymian, Salbei, Borretsch, Estragon, Senf, Petersilie, Bohnen- und Pfefferkraut, Zwiebeln, Schnittlauch, Kresse, Rettichgewächse: Liebstöckel (Maggipflanze), Krausenminze. Welche Verkaufsvorschrift ist bei der Abgabe von Suppenwürze zu beachten? Welche Verwendungsmöglichkeiten hat Suppenwürze? Begründe den höheren Preis des Siedesalzes! Wieviel Prozent Essigsäure müssen Weinessig und Doppelessig enthalten? Hebe beim Verkauf von Weinessig die guten Eigenschaften hervor! Wie muß Essig im Laden und im Haushalt aufbewahrt werden? Welche Vorschriften bestehen für den Verkauf von Essigessenz? Charakterisiere den Geschmack des Speisesenfs! Gib Anregungen für die Verwendung von Fleischbrühwürfeln!

II. Anregende Genußmittel

1. KAKAO

WARE. In Kakaopulver, Schokolade, Schokoladenwaren und Pralinen gibt es sehr viele Sorten- und Qualitätsunterschiede. Jeder Hersteller ist bemüht, seinen Erzeugnissen einen bestimmten Charakter im Aussehen, in der Form, in der Packung, im Geruch, im Aroma und im Geschmack zu verleihen. Diese Unterschiede zu kennen und richtig zu kennzeichnen, gehört mit zu den Aufgaben des Einzelhandelskaufmanns.

Als Rohstoff für die Herstellung aller Kakaoerzeugnisse dienen die Kakaobohnen. Herkunft, Mischung und Bearbeitung der Bohnen sind ausschlaggebend für die Qualität des Endproduktes.

Wer weiß es, daß wir den Azteken die köstlichen Nahrungsmittel — Kakao und Schokolade — verdanken? In der Tat waren es jene Ureinwohner Mexikos, die uns die Kenntnis der Kakaobohne, der Frucht des Kakaobaumes, vermittelten. Von den Azteken brachten die Spanier die Kakaobohne in ihre Heimat, und schließlich wurde sie auch bei uns bekannt. Linné, der große Naturforscher, hat dem Kakao den poetischen Beinamen „Theobroma", das heißt „Götterspeise" gegeben.

Anbaugebiete

Der Kakaobaum wird in fast allen Landstrichen mit tropischem Klima angebaut, so in Ecuador, Costa Rica, Jamaica, Haiti, Trinidad, Venezuela und Brasilien. Besonders groß ist die Ernte an der afrikanischen Goldküste. Aber auch Ceylon und Java liefern Kakaobohnen (siehe Landkarte).

Am besten sagen dem Baum die Küstenstriche, Flußufer und Niederungen zu. Selten geht er in höhere Lagen hinauf. Als echte Tropenpflanze braucht er viel Feuchtigkeit, er liebt den Schatten und entfaltet sich zur höchsten Ertragsfähigkeit im Schutze anderer Bäume.

Ein Kakaobaum mit Früchten gewährt einen eigenartigen Anblick. Die Früchte — im Aufbau gurkenähnlich —, in denen die Samen, die Kakaobohnen, in einem Mus eingebettet liegen, sitzen unmittelbar am Stamm und an den dicken Ästen.

Aufbereitung

Sind diese Früchte reif, so werden sie von den Stämmen abgeschlagen und aufgeschnitten. Die Kakaobohnen werden daraufhin aus dem weichen Mus herausgelöst und einem Gärungsprozeß (Fermentation, Rotten) unterzogen. Hierbei entwickeln sich die rotbraune Farbe (das Kakaorot), das Aroma und das Theobromin (ähnlich dem Koffein im Kaffee). Nicht fermentierte Bohnen bleiben herb im Geschmack. Anschließend werden die Bohnen an der Sonne oder durch künstliche Wärme getrocknet. Durch das Rösten wird die Schale spröde und kann vom Samen getrennt werden. Gärung und Trocknung bilden zusammen die Aufbereitung.

Die gerotteten, getrockneten, gereinigten und später gerösteten Kakaobohnen sehen den Mandeln ähnlich. Die Mandel ist in der Farbe heller und an der einen Seite spitzer. Außerdem erkennt man an der Oberfläche eine zarte Riffelung. Die Kakaobohne ist in der Form plumper, an der Oberfläche glatt.

Kakaomasse

Ernten, Gären (Fermentieren), Trocknen, Reinigen, Rösten, Brechen, Sichten und Mahlen ergeben die Kakaomasse, die im Durchschnitt 50% Fett (Kakaobutter) enthält. Weitere Bestandteile sind: 12—15% Eiweiß, 15—20% Kohlehydrate, 3—7% Kakaorot und Gerbsäure sowie 1—1,5% Theobromin. Der Kakaobruch wird gemahlen und ergibt die Kakaomasse, die in erstarrtem Zustand glänzendbraune Blöcke oder Tafeln bildet und den Rohstoff für die Kakaoerzeugnisse ergibt.

Aus der Kakaomasse können **Kakaopulver, Schokolade, Schokoladenwaren und Pralinen** hergestellt werden. Das sind die Sortengruppen.

Je sorgfältiger die einzelnen Arbeitsgänge durchgeführt werden, um so kostspieliger sind sie, aber um so besser ist die Qualität.

Aber auch die Güte der übrigen Rohstoffe, die zur Herstellung von Kakaoerzeugnissen dienen, ist wichtig, Je reiner der Zucker (Raffinade), je edler die Mandeln und Nüsse, je vollwertiger die Milch und sonstige Zusätze sind, um so besser ist die Qualität des Kakaopulvers, der Schokolade, Schokoladenwaren und Pralinen.

Die Qualität aller Kakaoerzeugnisse ist von folgendem abhängig (wichtig für die Preisbegründung!):

1. von der Qualität der Kakaobohne:
   Wie die Güte des Weines von der Rebart, dem Anbaugebiet und der Lage abhängig ist, so werden auch die Qualitäten des Kakaos durch die Zuchtsorten der Kakaobäume und die Anbaugebiete bestimmt. 20 Sorten von Kakaobäumen gibt es. Einige bringen Edelkakaos, andere nur Konsumkakaos hervor. So liefert die Spielart „Criollo" ausgezeichneten Edelkakao, dagegen die Zuchtsorte „Forastero" Konsumkakao. Die Goldküste Afrikas liefert im Accra- und Lagos-Kakao, Brasilien im Bahia- und Porakakao und die Inseln Sao Thomé und Principe (im Golf von Guinea) Konsumkakaos. Edelkakaos mit kräftigem Aroma, weichem, mildem, angenehmen Geschmack und in gleichmäßiger Größe liefern Ecuador im Arriba-, Balao-, Machala- und Guajaquilkakao; Venezuela im Puerto-Cabello-Kakao, ferner Trinidad, Java und Ceylon,

2. von der Aufbereitung (Gären und Trocknen):
Die braune Farbe, die milde Bitterkeit und das feine Aroma entwickeln sich bei der Gärung und Trocknung der Bohnen;
3. von der Vorreinigung: Dadurch wird die Reinheit der Kakaoerzeugnisse vorbereitet;
4. von der Röstung: Sie entwickelt das Aroma weiter und erleichtert den nachfolgenden Reinigungsvorgang;
5. vom Brechen und Sichten;
6. von der guten Zerkleinerung.

a) Kakaopulver

WARE. Der Verbraucher verlangt vom Kakaopulver ganz bestimmte Eigenschaften, die ihm durch Rohstoff, Zusatzstoffe und Herstellungsgang verliehen werden. So werden Sorten durch die Marke (Firmensorten) unterschieden. Die Kakaopulver, die von verschiedenen Fabriken in den Handel gebracht werden, unterscheiden sich geschmacklich. Die Ware einer jeden Fabrik wird einen bestimmten Charakter haben. Die Kunden gewöhnen sich an den einen oder anderen. Sie von einer bestimmten Firmensorte abbringen zu wollen, wäre falsch.

Neben diesen Geschmacks- bzw. Firmensorten gibt es Verpackungsunterschiede. Wir kennen abgepackte und lose Ware, die erstere in einfachen und Festtagspackungen. Der Name auf der Packung bürgt für gute Ware.

Sorten für Sonderzwecke werden durch Kakaopulver mit Zusätzen geschaffen. So gibt es für Kinder und Kranke: Eichel-, Hafer-, Malz-Kakao u. dgl. Man übersehe nicht die Unterschiede zwischen Kakaopulver und Schokolade (Koch- und Trinkschokolade)! Schokolade ist gesüßt, fettreicher, milder, von anderem Geschmackscharakter und färbt das Getränk weniger dunkel. Kakaopulver ist herber, herzhafter, bitterer, da nicht gesüßt und gibt eine dunklere Farbe. Schokoladenpulver unterscheidet sich etwas von gepulverter Schokolade. Es ist ein Mittelding zwischen gepulverter Schokolade und gesüßtem Kakaopulver.

Qualitätsunterschiede:

Die Qualität des Kakaopulvers ist abhängig von:

1. **der Qualität der Kakaomasse.**
2. **dem Aufschließen.**
Die feine Vermahlung und die Behandlung des Pulvers mit einer Lösung einer geringen Menge von kohlensaurem Kalium sorgen für leichtes Auflösen, gute Verteilbarkeit und langsames Absetzen. Solch ein „aufgeschlossenes" oder „alkalisiertes" oder „nach holländischer Art" hergestelltes Pulver bildet im fertigen Getränk nur langsam und wenig Bodensatz. Diese Behandlung gibt ihm auch gute Eigenschaften hinsichtlich Farbe und Geschmack. Dieser „solubilisé" braucht nicht aufgekocht zu werden, sondern löst sich in heißer Milch oder heißem Wasser völlig auf.
3. **dem Pressen.**
Das Pressen vermindert den Fettgehalt der Kakaomasse und setzt ihn auf das beim Kakaopulver gewünschte Maß herab. So erhalten wir schwach entöltes Pulver mit 20% und mehr Fett und stark entöltes mit 10—20% Fett. Man soll es dem Gutdünken und der Geschmacksrichtung der Käufer überlassen, ob sie fettreiches oder fettarmes Pulver wählen.

4. **dem Pulvern und Sieben (Sichten).**
Feinheit und Gleichmäßigkeit in der Körnung erreicht man durch sorgfältiges Pulvern und Sieben. Windgesichtetes Pulver ist besonders fein und gleichmäßig in der Körnung.

5. **der Lagerung und Pflege.**
Kakaopulver erfordert am Lager, im Geschäft und vor allem im Schaufenster eine sorgsame Pflege. Feuchtigkeit, starke fremde Gerüche, Hitze, Sonnenbestrahlung sowie Kakao- und Mehlmotten sind Feinde des Kakaos. Auch bei dieser Ware gilt der Grundsatz: Verkaufe alte Ware zuerst, Ware mit Mängeln schließe vom Verkauf aus!

VERKAUF. Werten wir nun das Gelernte beim Verkaufsgespräch aus! Noch einmal wollen wir nachstehend alle Warenwerte zusammenstellen und sie mit den typischen Eigenschaften belegen. Die Verkaufspunkte und der Wortschatz sollen zu einem sachlichen und überzeugenden Verkaufsgespräch führen.

Warenwerte (Verkaufswerte)	Wortschatz
1. Nährwert	fett- und eiweißhaltig, nahrhaft, fettarm, schwach oder stark entölt
2. Geschmack	milde Herbheit, angenehme Bitterkeit, milder Geschmack
3. Aroma	angenehm, voll, kräftig, herzhaft
4. Farbe	fettreich, daher dunklere Farbe; fettarm, daher hellere Farbe
5. Reinheit	frei von Schalen und Keimteilen sowie kakaofremden Beimengungen, echt
6. Feinheit	gut gepulvert, sehr fein zerteilt
7. Gleichmäßigkeit	windgesichtet, einheitlich in der Körnung
8. Verwendung	vielseitig für Getränke, zu Kuchen, Puddings, Tunken, Eis
9. Zubereitungsvorschriften	auf Vorschriften hinweisen, Rezeptedienst
10. Zusatzverkäufe	Milch, Sahne, Puddingpulver, Zucker

Die Ausdrücke „feine Qualität", „gute Ware" sind leere Redensarten. Jede Ware hat die ihr zukommenden Merkmale. Kakaopulver ist mit den angegebenen Bezeichnungen seiner Warenmerkmale anzubieten. Preisunterschiede sind mit diesen Verkaufswerten zu begründen. Wer so Kakaopulver verkauft, wird auch Erfolg haben.

b) Schokolade

WARE. Ein guter Verkäufer muß sich in mehrfacher Hinsicht über die Verkaufsware „Schokolade" unterrichten. Einmal muß er die Hauptsorten nach ihren charakteristischen Eigenschaften, dem Verwendungszweck angepaßt, und ferner die Anforderungen kennen, die man qualitätsmäßig an eine gute Schokolade stellt. Schokolade ist eine Mischung mehrerer Stoffe. Infolgedessen ist sie in ihren Unterschieden einmal durch die Güte, dann durch das Mischungsverhältnis der Rohstoffe, zum anderen durch die Herstellungsart und

-weise und schließlich durch die Form und Stückelung bestimmt. Aus der Sortenkenntnis ergibt sich die Anbietfertigkeit. Kaufzweck und Warensorte müssen in Einklang gebracht werden.

Je nach Höhe des Fettgehaltes unterscheiden wir die Sorten: **Block-, Speise-, Schmelz- und Überzugsschokolade (Kuvertüre).** Blockschokolade eignet sich zum Essen; Koch- und Speiseschokolade findet zum Kochen und Backen Verwendung; Überzugsschokolade (Kuvertüre), die sehr leicht schmilzt, wird zum Überziehen von Pralinen, Süßwaren, Keks usw. benutzt.

Nach dem Geschmack, abhängig von der Höhe des Kakaogehaltes, werden die Sorten: **süße, halbsüße, halbbittere und bittere Schokolade** unterschieden. Besondere Zusätze oder Füllungen ergeben die Sorten **einfache oder gefüllte Schokoladen** (Kremschokolade). Die Zusätze finden in den Bezeichnungen ihren Ausdruck, z. B. **Mokka-, Milch-, Nußschokolade.**

Übersicht der **Sorten** nach:

dem Fettgehalt:	Block-, Speise-, Schmelz-, Überzugsschokolade
der Höhe des Kakaogehaltes:	süße, halbsüße, halbbittere, bittere Schokolade
den Zutaten oder der Füllung:	einfache; Mokka-, Milch-, Nußschokolade; Kremschokolade
der Stückelung:	Tafeln, Blöcke, Riegel, Rippen

Qualität und damit der Preis der Schokolade sind abhängig von verschiedenen Umständen:

1. der **Qualität der Roh- und Zusatzstoffe.**
   Edelkakao ergibt eine aromatische, milde, volle Schokolade, Konsumkakao dagegen Schokolade, die herb und bitter ist. Ähnlich verhält es sich bei der Güte der Zusatzstoffe wie Vanille oder Vanillin, Milch oder Sahne, frisches oder konserviertes Eigelb, Nüsse oder Mandeln, ferner Mokka, Orangeat, Früchte usw.
2. vom **Mischungsverhältnis.**

ergibt:	viel: ↓ wenig: ↓	ergibt:
herben, bitteren, starken Schokoladengeschmack	Kakaomasse	milden Schokoladengeschmack
leichte Schmelzbarkeit und milden Geschmack	Kakaobutter	keinen Einfluß
süßen Geschmack, wenig Kakaogeschmack	Zucker (nicht über 60%)	kräftigen und bitteren Schokoladengeschmack
Vanille-, Mokka-Schokolade usw.	Würzstoffe	Verfeinerung des Aromas
z. B. Milch-, Sahne-, Nußschokolade	Zutaten	keinen Einfluß

das sind die

Qualitätsunterschiede

3. von der Verarbeitung oder Herstellung.
Sorgfältiges Mischen bewirkt eine gleichmäßige Zusammensetzung der Masse. Das Walzen gibt der Schokolade die feine Zerkleinerung der festen und der Fettbestandteile. Die Wärmebehandlung unter Bewegung (Conchierung) gibt der Schokolade die Feinheit des Geschmacks und Aromafülle. Sachgemäßes Formen und Kühlen verleiht der Schokolade ein schönes Aussehen und einen gleichmäßigen und glatten Bruch.

4. von der Verpackung.
Staniolverpackung hält Feuchtigkeit, Wärme, starke Gerüche und Schädlinge ab. Die geschmackvolle Umhüllung gibt ihr festlichen Glanz.

5. von der richtigen Lagerung und Pflege.
Sie muß vor Feuchtigkeit, Hitze und Sonnenbestrahlung, fremden Gerüchen und vor Kakao- und Mehlmotten geschützt werden. Milch-, Sahne-, Mandel- und Nußschokolade sind empfindlicher, und zwar um so mehr, je höher der Milch- und Sahnegehalt ist.

VERKAUF. Hinführung zum sachgemäßen Verkaufsgespräch:

Warenwerte	Wortschatz
1. Nährwert	sehr nahrhaft, hochwertig, kraftspendend, belebend, sättigend, gut verdaulich
2. Geschmack	aromatisch, voll, mild, fein, leicht schmelzbar
3. Gleichmäßigkeit	gleichmäßig in der Zusammensetzung, fein zerkleinert, kremartig
4. Aussehen	schön glänzend, gleichmäßiger feiner Bruch
5. Verpackung	gute, gediegene Aufmachung, ein schönes Geschenk, Packungen zu besonderen Anlässen: Namenstage, Muttertag usw.

c) Schokoladenwaren und Pralinen

WARE. Schokoladenwaren bestehen aus Schokolade oder Milchschokolade und unterscheiden sich nach der Form in:

Schokoladenfiguren: Osterhasen, Nikolaus, Vögel usw.

Schokoladenspiele: Domino, Lotto, Würfel, Bälle, Puppen.

Gegenstände: Zigarren. Früchte, Autos, Wagen.

Schokoladenstreusel: kleine, einige Millimeter lange Stückchen, dünne, nachträglich dragierte, d. h. mit Glanz versehene Stränge von Schokoladenmasse, die zum Bestreuen geeignet sind.

Pralinen: Sie bestehen aus der Füllung (Kern, Einlage) und dem Überzug. Ein vorher fertiggestellter Kern, der aus einer festen oder halbfesten und auch kremartigen oder flüssigen Masse besteht, wird im Handbetrieb oder maschinell mit Schokoladenmasse (Kuvertüre) überzogen. Der Kern besteht aus Zucker, Krem, Fondant, Nüssen, Mandeln, Pistazien, Krokant, Nougat, Marzipan, Früchten, Ingwer, Fruchtsäften, Likören, Weinbrand usw.

Vielseitigkeit und große Möglichkeiten für individuelle Geschmacksanpassung sind gegeben. Beherrschung des großen Sortiments gibt Beweglichkeit in der Anbiettechnik.

Schokoladenwaren und Pralinen sind nach Geschmack äußerst abwechslungsreich, nach ihrer Form außerordentlich vielgestaltig. Die Preise sind folglich genau so mannigfaltig. Diese zu begründen ist hier besonders wichtig. Worin liegen die Preisunterschiede bei diesen Warengruppen?

Qualität

Qualitäts- und damit Preisunterschiede sind abhängig von:

1. der Güte des festen Innenteils (Krem- oder Nougatpralinen);
2. der Güte des flüssigen Innenteils (Fruchtsäfte oder Weinbrand);
3. der Güte des Überzugs oder Hohlkörpers (Milch- oder einfache Schokolade);
4. dem Mengenverhältnis zwischen Innenteil und Schokoladenüberzug;
5. der Herstellung (Weinbrandbohnen mit und ohne Kruste);
6. der äußeren Form, der Verzierung und Ausrüstung der einzelnen Pralinen;
7. der inneren und äußeren Ausstattung der Packungen;
8. der Zusammenstellung der Pralinen zu Mischungen. (Siehe Angaben auf dem Boden des Pralinenkartons!)

Die Warenkunde der Schokoladenwaren und Pralinen zeigt uns eine außerordentliche Sortierung nach äußeren und inneren Eigenschaften. Die Kundenseite ist ebenso mannigfaltig in den Anforderungen. Die Geschmackswünsche sind fast von Person zu Person verschieden. Auch die Kaufkraft ist sehr unterschiedlich. Dazu kommt die Vielseitigkeit in der Verwendung. Der Verkaufskunst muß es gelingen, Ware und Kundenwunsch in Einklang zu bringen. Wer es am besten kann, wird den Erfolg verspüren.

VERKAUF. Merke: **Die Qualität und Stärke des Hohlkörpers** oder des **Überzugs**, die **Qualität der Füllung**, die **Herstellungsweise** (**Hand-** oder Maschinenware), die **Formgebung**, die **Ausstattung** und **Verzierung** der einzelnen Teile, **die Mischung** (bei Pralinen) und die **innere und äußere Aufmachung der Packung** sind preisbestimmend.

Bei Schokoladenwaren können folgende Verkaufswerte berücksichtigt werden: **Größe:** sehr schön groß (125 g-, 250 g-Ware), deshalb im Preise verschieden; **Ausführung:** Figuren (Osterhasen usw.)gut und naturähnlich ausgeführt und gut ausgerüstet (z. B. mit oder ohne Stanniol); **Körper:** hohl, massiv oder gefüllt; **Mantel:** dick oder dünn, besteht aus einer guten halbbitteren Schokolade; **Füllung:** flüssig oder fest, alkoholhaltig oder alkoholfrei, Marzipan- oder Persipanfüllung usw.

Verkaufstechnisch sind besonders auszuwerten: **äußere Form, Verzierung und Ausrüstung:** z. B. Pralinen mit halben Walnüssen; **Mantel und Füllung:** z. B. bittere Schokolade, echte Weinbrandbohnen ohne Zuckermantel; **Mischung:** Fondantmischung; **Herstellungsart:** z. B. in eigener Konditorei hergestellt, handgemacht; **Packung:** die äußere und innere Aufmachung, Geschenkpackungen.

AUFGABEN: Biete Kakaopulver an! Eine Kundin wünscht für ihr Kind ein leicht verdauliches Frühstücksgetränk; was bietest du ihr an? Kennzeichne den Geschmack und das Aroma einer guten Mokkaschokolade! Erkläre den Unterschied zwischen Milch-,

Schmelz- und Nußschokolade! Zähle die einzelnen Pralinensorten einer guten Pralinenmischung auf und erkläre diese; z. B.: Weichkrokant, Mokka-Sahne-Dessert, Marzipankrokant, Rahmkörbchen, Sahne-Orange-Mandelberge, Weinbrandkirschen, Portwein-Aprikose, Buttertrüffel usw. Begründe den hohen Preis der Kognakbohnen ohne Zuckerkruste! Welche Marken in Kakaopulver und in Schokolade führst du? Was sagst du, wenn die Schokolade einen leichten Zuckerreif zeigt?

2. KAFFEE, KAFFEE-ERSATZ, KAFFEEZUSATZ

a) Kaffee

BOHNENKAFFEE

WARE. Kaffee ist der Samen einer kirschenähnlichen Frucht. Der Kaffeebaum erreicht je nach Ursprungsart eine Höhe von 5—12 m. Seine Heimat ist das südliche Abessinien (Coffea arabica) und Liberia an der Westküste Afrikas (Coffea liberica). Doch hat Amerika das Ursprungsland sowohl hinsichtlich der Quantität als auch der Qualität weit überflügelt. Der Kaffeebaum treibt während des ganzen Jahres Blüten, so daß zu allen Jahreszeiten Blüten, unreife, halbreife und reife Früchte am Baum hängen. Die reife, dunkelviolette Kirsche enthält in saftigem, süßem Fleisch, das von einer lederartigen Oberhaut umgeben ist, in der Regel zwei Kaffeebohnen, die einzelnen von einer glatten, gelblichen, harten Pergamenthülle umgeben sind. Unter der Pergamenthülle sitzt gleich an der Bohne ein feines, seidenartiges Häutchen, die Silberhaut.

Kaffeesorten

Entwickeln sich in einer Kirsche zwei Bohnen, die mit der flachen Seite aneinander liegen und die mit einer Längsfurche, der sogenannten Naht versehen sind, so haben wir die Sorte **Flachbohnen.**

An den Enden der Zweige oder bei älteren Bäumen, aber auch bei Kulturen auf trockenem Boden, entwickelt sich zuweilen nur eine Bohne in der Kirsche, die ei- bis walzenförmig auswächst und als **Perlbohne** bezeichnet wird. Die Perlbohnen werden von den Flachbohnen sorgfältig aussortiert und kommen als eine der Form nach besondere Sorte in den Handel, ohne eine besondere Qualität darzustellen. Auch bei den Perlbohnen kann es bessere und schlechtere Qualitäten geben, wobei andere Faktoren, die wir später kennenlernen, mitsprechen.

Drei Bohnen in einer Kirsche werden gleichfalls aussortiert und als **Terzen oder Drillinge** bezeichnet.

Die Bohnen von einer besonderen Spielart des arabischen Kaffeebaumes, der heute in Guatemala und Mexiko angebaut wird, nennt man nach dem Distrikt in der Provinz Bahia **Maragogype.** Sie zeichnet sich durch besondere Größe aus.

Kaffeequalitäten

Die Sorten können in der Qualität sehr verschieden sein. Was macht denn überhaupt beim Kaffee die Qualität aus? Der Fachmann kennt für die Beurteilung drei Eigenschaften: **Aroma, Säure und Fülle.** Alle drei besitzt ein Kaffee selten, weshalb es für den Röster notwendig ist, aus verschiedenen Qualitäten einen Kaffee zu mischen, der an Säure, Aroma und Fülle den Anforderungen der Kundschaft genügt. Es ist verständlich, daß man durch

Mischungen verschiedener Qualitäten, wovon die eine sich durch Fülle, die andere durch Aroma und die dritte durch Säure auszeichnet, eine Kaffeequalität zusammenstellen kann, die weit wertvoller ist als jede einzelne der zur Mischung benutzten Qualitäten.

Aroma, Säure und damit Geschmack, Fülle oder Ergiebigkeit und auch Farbe sind schon durch die Herkunftsländer mit ihren besonderen Wachstumsverhältnissen verschieden bedingt. **Die Höhenlage** der einzelnen Anbaugebiete bestimmt die Qualität. Man kann sagen: je höher gelegen das Anbaugebiet, um so besser die Qualität. In hohen Lagen reift die Kirsche langsamer, die Bohnen entwickeln sich verhältnismäßig klein, fest und trocken mit einem kräftigen und vollen Aroma und einer feinen Säure. Im Tiefland hat der Kaffee eine schnelle Reife, wird groß, im Aufbau lose mit einem erheblichen Wassergehalt, ist gehaltlos, im Geschmack fade und neutral.

Hochgewächse reifen langsam.

Es gelten folgende Merkmale. **Größe:** klein, gedrungen, verkrüppelt; **Aufbau:** fest, trocken; **Schnitt** (Naht): kraus, zackig, schmal, verschlungen; **Aroma:** aromatisch; **Geschmack:** voll, kräftig; **Säure:** hochfein, schwer; **Fülle:** sehr ergiebig, gehaltreich; **Preis:** hoch.

Tiefgewächse (Tieflandkaffees) reifen schnell.

Ihre Merkmale sind **Größe:** groß, großbohnig, wuchtig; **Aufbau:** lose, feucht; **Schnitt** (Naht): breit, gerade, offen; **Aroma:** wenig; **Geschmack:** neutral, matt, flau, fade; **Säure:** fast säurefrei; **Fülle:** wenig ergiebig; **Preis:** niedrig.

Anbaugebiete:

Südamerika

In **Brasilien** ist der Staat **Sao Paulo** mit sehr guten Plantagen bei Ribeirao Preto und Campinas führend. Brasilien führt über **Santos** und **Rio de Janeiro** aus. Der Santos-Kaffee zählt zu den besten Brasilqualitäten. In der Farbe ist er tiefgrün, blaßgrau oder gelblichweiß. Der Geschmack ist weich, d. h. mild und angenehm. Säure fehlt fast gänzlich. Der Rio-Kaffee ist in der Farbe hell- bis tiefgrün; der Geschmack ist hart, oft beißend und scharf und mit starkem Geruch.

Columbien liefert einen Kaffee mit sehr feinem Aroma. Besonders der im Hochland angebaute „**Bogota-Kaffee**" wird hoch geschätzt. Die Farbe ist hellgrün, an den Rändern weißlich. Wichtigste Anbaugebiete sind: **Medellin, Manizales, Girardot.** Die Kaffees gehen über **Cartagena** und **Santa Marta.**

Venezuela führt den kleinbohnigen **Caracas** (Gebirgskaffee) von tiefgrüner bis bläulicher Farbe mit gutem Aroma und kräftigem Geschmack und reicher Säure ausgestatteten **Merida** und den grünen bis braunen **Puerto-Cabello** (Tieflandkaffee) mit geringen Geschmackswerten über **Maracaibo, Puerto Cabello** und **La Guayra** aus.

Zentralamerika

Erzeugt werden hochwertige Kaffeequalitäten von bläulicher Färbung und mit edler Säure. Die Kaffees zeichnen sich durch feinen Geschmack, hohen Röstwert und ausgiebigen Aufguß aus. Der hohe Preis muß mit diesen Werten verteidigt werden.

Puertorico-Kaffee ist in der Farbe grau bis grünblau, im Geschmack kräftig und voll mit mildem Aroma fast ohne Säure, im Rösten gut.

Costarica-Kaffees sind als die feinsten Kaffees anzusprechen. Schwere Säure, hochfeine Würze zeichnen sie aus. Die Bohnen sind etwas gedrungen, feurig grün gefärbt, mit einem krausen, verschlungenen, schmalen Schnitt. Die besten Höhenlagen sind hier bei 1 200 bis 1 600 Meter.

Aus **Nicaragua** kommen als Hochgewächse grünliche bis tiefblaue Kaffees mit feiner, pikanter Säure und kräftigem Aroma, die sich gut rösten. Bekannte Qualität ist hier **Matagalpa.**

San-Salvador-Kaffee ist grünlich, in der Bohne groß und breit, im Geschmack fein, säuerlich und im Rösten gut und hell.

Guatemala-Kaffee ist tiefblau oder grünlich, wobei der tiefblaue die bessere Qualität ist mit einer gehaltvollen Säure und einem sehr ergiebigen Aufguß. Die Hochlandgebiete **Coban** und **Vera Paz** liefern die besten Qualitäten.

Mexiko-Kaffee ist großbohnig, in der Farbe grünlich bis bläulich, mit einem leuchtenden, breiten Schnitt, im Aroma ausgezeichnet mit einem milden Geschmack und einer feinen Säure und röstet sich ausgezeichnet.

Asien

Celebes führt den großbohnigen, braunen, im Geschmack sehr geschätzten **Menado-Kaffee** aus.

Der **Java-Kaffee** ist gelblichbraun mit schwerem, vollen Geschmack, fast ohne Säure und zählt zu den besten Qualitäten. **Batavia** und **Surabaja** sind die Ausfuhrhäfen.
Der **Sumatra-Kaffee** ist großbohnig, in der Farbe dunkelgelb und braun und geht über **Padang** hinaus.

Arabien liefert den Mokka-Kaffee (so nach dem früheren Ausfuhrhafen Mokka genannt). Es sind kleine, eirunde Bohnen von graugrünlicher Farbe mit vollkräftigem, süßem Geschmack sowie angenehmem, würzigem Aroma.

Was allgemein mit „Mokka" bezeichnet wird, ist ein starker Kaffeeaufguß von säurereichen Kaffeequalitäten wie z. B. **Costarica-** und **Ostafrika-Kaffees.**

Afrika

Es sind die Gebiete in Westafrika, Abessinien, Uganda, am Kilimandscharo, Tanganjika und Kenia, die Kaffees, meist kleinbohnig, im Aussehen knorpelig-runzlig, aber im Geschmack kräftig und würzig, mit feiner Säure, liefern.

Ernte und Aufbereitung

In Sao Paulo, dem Hauptkaffeegebiet Brasiliens, findet die Ernte in den Monaten Mai bis August statt, in Mittelamerika in den Monaten Oktober bis März, und in Columbien sind die Haupternten je nach Lage in den Monaten März bis Juni und Oktober bis Januar.

Reife Kirschen, zu erkennen an der dunkelroten Farbe, werden gepflückt. Überreife Kirschen trocknen in wenigen Tagen ein und sind dann minderwertig. Je nach der Pflückart: **Einzelpflückung, Abstreifen, Abschütteln,** werden mehrere Qualitäten unterschieden. Beim Abstreifen und Abschütteln werden auch unreife, halbreife, von Insekten angefressene, vertrocknete und erfrorene Bohnen mitgeerntet. Der große Zeitaufwand bei der Einzelpflückung lohnt sich aber nur bei hochwertigen Kaffees.

Die Minderbohnen, die aussortiert werden müssen, sind an folgenden Merkmalen zu erkennen, die in nachstehender Übersicht zusammengestellt sind:

Unreife Bohnen:	Klein, grasgrün, widerlicher Geschmack, in der Röstung hell.
Stinker:	Verkrüppelt, runzlig, kleine, schwarze Stellen, carbolartiger Geschmack, in der Röstung schwarz oder hellfleckig.
Frostbohnen:	An der abgerundeten Seite schwarz oder braun, runzlig, scharfer Geschmack.
Niggerbohnen:	Vertrocknet, verkrüppelt, schwarz, Geschmack ohne Einfluß.
Speckbohnen durch fehlerhaftes Pulpen:	Gelblich, öliger, ranziger, widerlicher Geschmack.

Es werden die nasse und die trockene Aufbereitung unterschieden:

Die nasse Aufbereitung stammt aus Niederländisch-Indien, weshalb man ihr auch den Namen „Westindische Bearbeitung" (W. I. B.) gegeben hat. Sie verfolgt die Befreiung der Kaffeebohnen vom Fruchtfleisch und eine gewisse Auslese.

Die frischgepflückten Kaffeekirschen kommen in einen Tank und von hier aus in einen Kanal mit fließendem Wasser. Blätter, Aststücke und weitere Unreinlichkeiten sowie eingetrocknete, unreife Kirschen (Espuma) werden abgesondert. Die vollschweren guten Kirschen gelangen in einen Pulper I (Entfleischer). Hier wird das süße Fleisch größtenteils abgequetscht. Im Trommelsieb fallen die entkirschten Bohnen durch und bilden die Pergaminos Ia, während die noch nicht ganz entkirschten Bohnen in den Pulper II kommen. In dem nachfolgenden Trommelsieb fallen die Pergaminos IIa ab. Der Rest ist halbreif und stellt eine schlechte Qualität dar.

Um von den Pergamentbohnen auch den süßlichen Schleim zu beseitigen, kommen die Bohnen in Gärbehälter, und zwar getrennt nach Pergaminos Ia, IIa und nicht entkirschten Kaffeebohnen. Danach werden sie in einem Waschkanal gewaschen und auf Tennen getrocknet. Dieser Kaffee kommt als Pergamentkaffe in den Handel.

Durch Sieben, Schälen, Polieren, Sortieren, Entperlen und Verlesen ist die Aufbereitung beendet.

Diese nasse Aufbereitung verbessert die Qualität des Rohkaffees sowie dessen Farbe. Gewaschene Kaffees sind stets wertvoller.

Bei der **trockenen Bearbeitung** werden die geernteten Kaffeekirschen ohne jede Auslese im ganzen getrocknet und enthülst. Der so gewonnene Kaffee kann keinen Anspruch auf Gleichmäßigkeit der Bohne und der Qualität erheben. Erst durch Sortieren, Sieben und Verlesen nach Größen werden mehrere Typen ausgeschieden. Z. B. wird der Brasilkaffee in sieben Rohkaffeetypen, die nach der Zahl der Fehler (Einwurf) gerechnet werden, gehandelt:

Type 1	fancy (auch Extra Spezial)	0 Fehler je lb
Type 2	Extra Prime	6 Fehler je lb
Type 3	Prime	13 Fehler je lb
Type 4	Superior	29 Fehler je lb
Type 5	Good	60 Fehler je lb
Type 6	Regular	110 Fehler je lb
Type 7		über 110 Fehler je lb

Als je 1 Fehler gelten:

1 schwarze Bohne oder
3 Hornschalen oder
5 unreife und unentwickelte Bohnen oder
5 zerbrochene Bohnen oder
1 Steinchen von ⅓ Bohnengröße oder
2 kleine Steinchen usw.

Die Bezeichnungen „fancy" usw. beziehen sich auf Qualität, Farbe, Größe der Bohnen und Reinheit. Die Typen Rio VI und VII sind recht minderwertige Qualitäten.

In Columbien haben wir die Typenbezeichnungen: Fancy, Supremo, Excelso, Extras, Consumo.

Die drei besten Typen des Guatemala-Kaffees sind:

Semi hard = halbhart,
hard = hart,
strictly hard = sehr hart.

Das richtige Durchführen des Röstens ist von großer Bedeutung. Die Grundbedingungen sind hierbei:

1. kürzeste Röstzeit,
2. Ausschluß der direkten Einwirkung der Feuergase auf den Kaffee,
3. schnelle Abkühlung des Röstgutes.

Modernste Röster stehen h ute zur Verfügung, die eine gute Röstung gewährleisten.

Der Röstvorgang ist eine Wissenschaft für sich. Man kann viel darüber lesen und lernen, und doch bringt erst die Praxis die Routine und Erfahrung.
Durch den Röstprozeß werden Farbe, Gewicht, Konsistenz, Größe der Bohnen, Geruch, Aroma und Geschmack beeinflußt.

Beim Rösten bei + 200 bis 250° C wird der in den Bohnen vorhandene Zucker zu Karamel, der den Bohnen die braune Farbe gibt. Die Bohnen färben sich zuerst gelblich, dann bräunlich, zuletzt dunkelbraun. Bei guten Qualitäten bleibt in der Naht das Silberhäutchen hell und bildet den weißen Schnitt. Ein „zackiger", möglichst geschlossener Schnitt läßt auf einen guten Hochlandkaffee schließen.

Durch die Verdunstung des Wassers verliert der Kaffee an Gewicht. Der „Einbrand" beträgt 16 bis 25 Prozent. Ein Tieflandkaffee brennt mehr ein als ein Hochgewächs.

Die Bohnen werden spröde und hart und können gut gemahlen werden. Trotz des Gewichtsverlustes vergrößern sich die Bohnen: Das Volumen kann bis zu 50 Prozent zunehmen, man sagt: „Die Bohnen gehen auf".

Durch Veränderung der mannigfaltigen Stoffe in der Bohne entwickeln sich Geruch, Aroma und Geschmack. Je wertvoller die Qualität des Rohkaffees war, um so stärker und harmonischer entwickeln sich die reinen Genußwerte und stellen die Wertigkeit der Ergiebigkeit oder der Fülle her.

Der nur geröstete Kaffee kommt als Sorte **„Kaffee naturell"** in den Handel. Wird im letzten Röstprozeß eine Zuckerlösung auf das Röstgut geschüttet, so überzieht sie die Bohnen mit einer schwarzglänzenden Schicht. Dies ist die Sorte **„Kaffee kandiert"**. Streut man Schellackpulver auf das Röstgut, so

schmilzt dieses und überzieht die Bohnen mit einer hauchdünnen Schicht, die nach Erkaltung die Poren verschließt. So wird das Entweichen der Duftstoffe verhindert, und die Bohne bekommt ein besonderes Aussehen. Das ist die Sorte „glasierter Kaffee". Die beiden letzteren Sorten kommen heute kaum in den Handel.

Koffeinfreier Kaffee

Nicht jeder kann aus Gesundheitsgründen den vollen Kaffee vertragen. Ein gesunder Mensch wird durch Kaffeegenuß angenehm beeinflußt. Das im Kaffee vorhandene Koffein wirkt anregend. In 500 g Kaffee sind etwa 6 bis 7 g Koffein enthalten. Koffein regt das Gehirn zur Tätigkeit an, steigert das Denkvermögen, beseitigt Müdigkeit, erhöht die Arbeitsfähigkeit und beschleunigt die Herztätigkeit. Empfindliche, herzkranke oder nervöse Menschen werden nachteilig durch den vollen Kaffee beeinträchtigt. Durch Koffeinentzug erhält man den **koffeinfreien Kaffee**, der höchstens 0,08 Prozent enthalten darf. Koffeinfreier Kaffee greift das Herz nicht an.

VERKAUF.

Merke! Warenwerte mit Wortschatz:

Verkaufswerte	Allgemein	Santos-Kaffee	Guatemala-Kaffee
Aussehen Größe, Form, Farbe, Schnitt, Aufbau	Flachbohnen, Perlbohnen, Maragogype, großbohnig, kleinbohnig, gleichmäßig braun, weißer heller Schnitt, trocken	großbohnig, einheitlich in der Röstung	großbohnig, weißer Schnitt, da Hochgewächs
Geruch	angenehmer Kaffeegeruch, duftig, edel, kräftig	angenehm	duftig und edel
Aroma	fein, hochgeschätzt, aromatisch, würzig, köstlich	aromatisch	würziges Aroma
Geschmack (Säure)	weich, mild, angenehm, hart, feine Säure, voll, kräftig, edle, hochfeine, schwere, reiche, pikante, gehaltvolle Säure, neutral, fein säuerlich	vollmundig, wohlschmeckend, weich-mild, angenehm	gehaltvoll
Fülle (Ergiebigkeit)	sehr ergiebig, gehaltvoll, ergiebiger Aufguß		sehr ausgiebig
Lage Hochgewächs Tiefgewächs	Hochlandkaffee		das sind Hochlandgewächse aus den Bezirken Coban u. Vera Paz
Diätetische Werte	schont das Herz, macht nicht nervös		
Aufbewahrung	die Kaffeedose erleichtert die Aufbewahrung		
Zubereitung	für unsere Wasserverhältnisse gut geeignet		im Aufguß sehr ergiebig
Zusatzverkäufe	Vollmilch, Sahne, Zucker (Mokkawürfel), Gebäck		

LAGERUNG. Wer den Bohnenkaffee am besten zu pflegen weiß, wird immer einen wohlschmeckenden Kaffee feilbieten können. Man achte darauf, daß man immer frischgebrannten Kaffee führt. Ältere Ware verkaufe zuerst! Die Lagerung muß kühl, trocken, dunkel, luftdicht, und luftrein erfolgen (Aufbewahrung in Blechdosen!).

b) Kaffee-Ersatz

Dem Kaffee-Ersatz fehlen die charakteristischen Bestandteile des Bohnenkaffees wie das Coffein und das besondere Kaffeearoma. Er wirkt weder nervenanregend noch aufregend. Trotzdem bleibt der Kaufwert der Ersatzmittel abhängig von der Kaffeeähnlichkeit. Also je ähnlicher ein Ersatzmittel dem echten Bohnenkaffee ist, um so höher ist es zu bewerten. Durch das Rösten der Ersatzmittel entstehen dieselben Zersetzungsprodukte wie beim Kaffee.

Sorten. Nach der Art der Rohstoffe unterscheidet man 5 Gruppen von Ersatz- und Zusatzmitteln:

a) Zubereitungen aus mehlhaltigen Früchten (Roggen, Gerste);
b) Zubereitungen aus zuckerhaltigen Früchten (Feigen, Datteln, Johannisbrot);
c) Zubereitungen aus zuckerhaltigen Wurzeln (Zichorie, Rüben);
d) Zubereitungen aus gebranntem Zucker;
e) Zubereitungen aus gemischten Stoffen (Mischungen verschiedener Kaffee-Ersatzstoffe).

Die Erzeugnisse aus Roggen, Gerste und Zichorie stellen das Hauptkontingent dar.

KAFFEE-ERSATZ AUS GERSTE

WARE. Röstgerste oder gebrannte Gerste ist ein Röstprodukt aus einwandfreier, gereinigter Gerste, die ohne jede Vorbehandlung trocken geröstet wird.

Gerstenkaffee ist ein Röstprodukt aus ungemälzter, einwandfreier, sorgfältig gereinigter Gerste, die bis zur vollkommenen Durchdringung einem Weichungs- oder Dämpfungsprozeß unterzogen wurde.

Malzkaffee ist ein Produkt, hergestellt durch Röstung von Malz, das durch eine Weichung von etwa 48 Stunden und darüber und durch darauf folgende mehrtägige Keimung gesunder, sorgfältig gereinigter Gerste gewonnen wird. Durch die Keimung erfolgt eine chemische Umwandlung und Erschließung des Korninhaltes. Die Erschließung ist besonders weitgehend, wenn das Malz bei der Röstung durch feuchte Wärme innen karamelisiert wird. Hierdurch wird der besondere Genuß- und Aromawert des Malzkaffees bestimmt. Die Bezeichnung „Malzkaffee" ist nur zulässig, wenn die Keimung bei mindestens 70% der Körner eine Blattkeimentwicklung bis zur halben Kornlänge ergeben hat. Merkmal für ausreichende Keimung: Die glatte (nicht die genarbte) Seite des Kornes läßt sich leicht eindrücken; innen karamelisierter Malzkaffee zeigt beim Durchbrechen oder Durchschneiden eines Kornes ein dunkles, kristallinisches Aussehen des Korninhaltes, im Gegensatz zu dem zumeist hellen, mehligen Korninhalt ungemälzter Fabrikate.

VERKAUF. „Malzkaffee gibt ein bekömmliches und unschädliches Volksgetränk; ist ein Ersatz für Bohnenkaffee; hat einen kaffeeähnlichen Geschmack; ist sehr gehaltvoll und ergiebig." „Gerstenkaffee und Röstgerste sind weniger gehaltvoll und weniger kaffeeähnlich, weil nicht gemälzt, deshalb auch billiger."

KAFFEE-ERSATZ AUS ROGGEN (KORN)

WARE. Röstroggen bzw. gebrannter Roggen ist ein Röstprodukt aus einwandfreiem, gereinigten Roggen, der ohne jede Vorbehandlung trocken geröstet wird.

Kornkaffee bzw. Roggenkaffee ist ein Röstprodukt aus gesundem, sorgfältig gereinigtem Roggen, der einen Weichungs- oder Dämpfungsprozeß bis zur vollständigen Durchdringung durchgemacht hat. Ein als **Roggenmalzkaffee** oder **Kornmalzkaffee** bezeichnetes Erzeugnis muß außer der Weichung eine Keimung durchgemacht haben, für welche die unter Malzkaffee aufgeführten Anforderungen gelten.

Bedeutung der Bezeichnungen „glasiert" und „kandiert": Die aufgeführten Kaffee-Ersatzstoffe werden überwiegend mit Überzugstoffen (sogenannter Glasierung bzw. Kandierung) in den Verkehr gebracht. Die Glasierung bezweckt in der Hauptsache, durch Anbringung eines für Luft und Feuchtigkeit möglichst undurchlässigen, dünnen Überzuges einen Verlust an Aroma und einen Zutritt von Feuchtigkeit zu verhindern. Durch die Kandierung soll (neben dem Schutz des Röstproduktes vor Aromaverlust und Feuchtigkeitszutritt) dem Aufguß eine dunklere Farbe und ein ausgeprägterer Geschmack verliehen werden. Bei der Kandierung finden daher neben sonstigen geeigneten Stoffen vor allem **Zuckerstoffe** oder zuckerhaltige Stoffe Verwendung. Sie werden während oder nach dem Rösten dem Röstgut zugeführt. Nach Beendigung des Röstprozesses bedecken sie das einzelne Korn in karamelartiger Beschaffenheit mehr oder weniger dicht. Kandierungsstoffe lassen sich in heißem Wasser ziemlich vollständig auflösen. Die Kandierung findet in der Hauptsache bei Kornkaffee bzw. Roggenkaffee Anwendung. Die Bezeichnung kandiert ist nur zulässig, wenn die Menge der abwaschbaren Stoffe, gerechnet auf die lufttrockene Substanz, mindestens 2% beträgt.

Übersicht:

Bearbeitung	Gerste	Roggen
Gereinigt, trocken geröstet, nicht veredelt	Röstgerste oder gebrannte Gerste	Röstroggen oder gebrannter Roggen
Gereinigt, geweicht oder gedämpft geröstet, nicht veredelt	Gerstenkaffee	Kornkaffee oder Roggenkaffee
Gereinigt, geweicht, gemälzt, geröstet karamelisiert, glasiert veredelt	Malzkaffee	Kornmalzkaffee oder Roggenmalzkaffee
	Kennzeichnung	

VERKAUF. „Kandierter Kornkaffee ist dem Bohnenkaffee in Aroma und Geschmack ähnlich, er zeichnet sich durch Ergiebigkeit aus, ist sehr gesund, deshalb für Kinder und Kranke gleich gut geeignet."

c) Kaffee-Ersatz-Mischung

WARE. Für eine Mischung aus Kaffee- und Kaffee-Ersatz muß die Bezeichnung „Kaffee-Ersatz-Mischung" gebraucht werden. Gleichzeitig muß eine genaue, leichtverständliche Kennzeichnung der in der Mischung enthaltenen Bohnenkaffeemenge erfolgen. Zulässig und richtig ist also folgende Bezeichnung: „Kaffee-Ersatz-Mischung mit 00% Bohnenkaffee".

LAGERUNG. Wie Bohnenkaffee.

VERKAUF. „Der Preis richtet sich nach dem Mischungsverhältnis; je mehr Bohnen enthalten sind, um so teurer ist die Kaffee-Ersatzmischung. Es gibt Kaffee-Ersatzmischungen mit 10, 20, 30, 40, 50% Bohnen. Unsere Kaffee-Ersatzmischung enthält 40% echte, frischgebrannte Bohnen."

d) Kaffee-Zusatz

ZICHORIE

WARE. Die kultivierte Zichorie dient als Rohstoff. Sie enthält 19% Stärke (Inulin) und 22% Zucker.

LAGERUNG. Kühle, ungeheizte Räume, trocken, getrennt von stark riechenden Waren.

VERKAUF. „Dieser Zichorienkaffee kann allein zur Herstellung eines Getränkes oder als Zusatz bei Bohnen- und Getreidekaffee verwandt werden. Er fördert die Verdauung."

KARLSBADER KAFFEEGEWÜRZ

WARE. Kaffeegewürz, auch unter der Bezeichnung Karlsbader Kaffeegewürz, wird in der Hauptsache aus Feigen hergestellt.

LAGERUNG. Kühl, etwas feucht. Durch allzu trockenes Lager wird die Ware hart und unbequem im Verbrauch.

VERKAUF. „Rundet den Geschmack ab und gibt jedem Kaffee, auch dem coffeinfreien und der Kaffee-Ersatzmischung, Fülle und Farbschönheit; hilft Kaffeebohnen sparen und macht das Wasser aufnahmefähiger."

KAFFEE-ESSENZ

WARE. Dies ist ein Produkt aus Zuckerstoffen.

LAGERUNG. Kühl, trocken.

VERKAUF. „Verleiht dem Kaffee einen kräftigeren, aber doch feinen Geschmack; gibt ihm eine schöne, goldbraune Färbung; ist sehr ergiebig."

e) Mischungen aus Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz

KORNFRANK

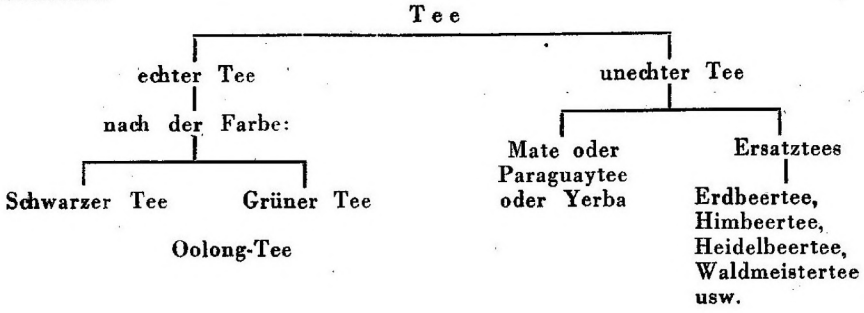
WARE. Kornfrank ist eine Mischung verschiedener, teilweise aufgeschlossener, gerösteter und gemahlener Getreidesorten (Gerste, Roggen) und gerösteter und gemahlener Würzen (Zichorie). Er ist zugleich Ersatz- und Zusatzstoff.

AUFGABEN: Unter welchen Bezeichnungen werden in deinem Geschäft die einzelnen Kaffeesorten geführt? Biete einen guten Mokkakaffee an, indem du Geruch, Aroma und Geschmack kennzeichnest! Wie muß Bohnenkaffee zubereitet werden? Was verstehen wir unter Kaffee-Ersatzmischung? Erkläre den Unterschied zwischen Röstgerste, Gerstenkaffee und Malzkaffee! Wozu dienen Kaffeezusatzstoffe?

3. TEE

WARE. Unter Tee versteht man die gewelkten, gerollten, fermentierten und getrockneten Blätter des Teestrauches. Der Aufguß dieser Blätter übt eine anregende Wirkung aus, was dem Gehalt an Koffein zuzuschreiben ist.

Sortenkunde:



Qualitätskunde:

SCHWARZER TEE

Die Qualität des schwarzen Tees ist abhängig von:

1. der Spielart des Teestrauches, der im Aufbau ähnlich dem Lorbeerstrauch ist.

a) **Der chinesische Teestrauch** (Thea sinensis), der wildwachsend 3—4 m hoch wird, hat Blätter, die bis 9 cm lang und bis 3 cm breit werden. Ihre Beschaffenheit ist lederartig.

b) **Der assamische Teestrauch** (Thea assamica), der wildwachsend 8—15 m hoch wird, hat Blätter, die bis 25 cm lang und bis 10 cm breit und weicher als die des chinesischen Teestrauches sind.

2. dem Anbaugebiet (Provenienz).

a) **China und Japan** liefern über Hankau, Schanghai, Futschau und über Amoy **milde, zarte, blumige** Tees.

b) **Vorderindinen** bringt im Norden in den Distrikten Assam und Darjeeling am Südabhang des Himalajagebirges in bis zu 2000 m Höhe sehr feine aromatische Tees hervor.

In Südindien in den Distrikten Nilgeri und Travancore wachsen Tees, die ähnlich dem Ceylon-Tee sind. Verschiffungshäfen für Nordindien sind Calcutta, für Südindien Cochin.

c) **Ceylon** liefert über Colombo **blumige, milde** Tees.

d) **Indonesien** (Java, Sumatra) führt über Djakarta (Batavia) und Padang **feine, zarte, duftige** Tees aus.

3. der Höhenlage.

Der Anbau findet im tropischen Tiefland und in Höhen bis zu 2 500 m statt. Je höher der Tee gewachsen ist, umso besser ist seine Qualität.

4. dem Alter und damit der Größe des Blattes.

Je jünger und zarter das Blatt ist, desto feiner ist die Qualität des Tees.

Qualitätsbezeichnungen nach der Blattgröße:

In China (im Jahr 4 bis 5 Ernten):

Kongo = kleine Blätter.

Souchong = größere Blätter.

Die Spielarten des chinesischen Tees:

Oolong = halbfermentiert, gelblich

Grüner Tee = unfermentiert, grün

Scented Orange Pekko = parfümiert, durch Orange-, Jasmin-, Rosen-, Pflaumenblüten, Sternanis

Teeblüten = Spitzen eines jungen Teetriebe (Flaumbelag) = unfermentiert, weißes Aussehen, geschmacklos, Beimischung nur wegen des Aussehens, um das Auge des Käufers zu reizen.

Auf Java, Sumatra, Ceylon und in Indien:

Flowery Orange Pekko = Fl. O. P. = klein dünndrahtig, oft mit feinem Haarbelag, der gelblich erscheint = 1. Blatt

Flowery Brocken Orange Pekko = Fl. B. O. P. = wie Fl. O. P. nur gebrochen

Orange Pekko = O. P. = 2. Blatt, zart, schwach gedreht

Broken Orange Pekko = B. O. P. wie O. P. nur gebrochen

Pekko = 3. Blatt, größer und gröber im Aussehen

Broken Pekko = B. P. wie P. nur gebrochen

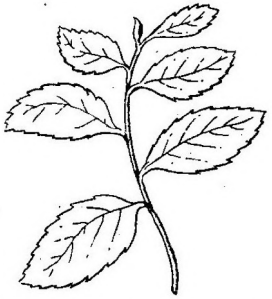
Pekko Souchong = 4. Blatt, sehr grob

Broken Pekko Souchong = B. P. S. wie Pekko Souchong nur gebrochen

Souchong = 5. Blatt, noch gröber

Fannings = kleine körnige Blattstücke, Absiebung während der Fabrikation

Dust = nochmalige Absiebung der Fannings.



Flowery-Orange-Pekko (1. Blatt)

Orange-Pekko (2. Blatt)

Pekko (3. Blatt)

Pekko-Souchong (4. Blatt)

Souchong (5. Blatt)

Kongo (ältere Blätter)

Die oberen 3 Blätter werden mit „flush" bezeichnet (Trieb). Nur dieser sollte bei ordnungsgemäßem Pflücken zur Fabrik wandern.

Der schwarze Tee erhält sein Aroma bei der Fermentation. Die Fermentation ist beendet, wenn die Teeblätter dunkel-kupferbraun sind. Bei dem anschließenden Trocknen werden die Blätter schwarz.

5. dem Einwurf.

Unter Einwurf verstehen wir Steinchen, Holz, Stengel, Rindenstückchen. Je sauberer die Tees sind, um so reiner sind Aroma und Geschmack.

6. der Mischung.

Tee kann unvermischt verkauft werden, jedoch haben Mischungen den Vorteil, daß erreicht werden:

Gutes Aroma, Geschmacksfülle, Ergiebigkeit, guter Farbton.

Z. B. **Ostfriesische Mischung** besteht in erster Linie aus Tees aus Java, Sumatra und Assam (kräftiges Aroma).

Russische Mischung aus Tee aus dem Himalaja-Distrikt (Vorderindien) und allerfeinsten China-Tees, oftmals Zusatz eines rauchigen China-Tees Tarry Lapsang Souchong.

China-Mischung nur aus China-Tees = zart, duftige Blume.

Englische Mischung aus Ceylon-Tee, Darjeeling und Javatee.

Haushalts-Mischung: Grundlage Java- und Sumatra-Tee, kräftiges Aroma. (Frühstückstees)

7. **der Verpackung.**

Der Tee wird in Kisten zu 40 bis 50 kg verpackt. Es handelt sich meist um Holzkisten, die mit Stanniol ausgelegt sind.

8. **der Aufbewahrung.**

Tee muß in kühlen, vollkommen geruchfreien Räumen, ohne Sonnenlicht aufbewahrt werden. Die Kiste ist mit einem Deckel zu versehen.

9. **der Zubereitung.**

Der Tee ist mit frisch kochendem Wasser zu übergießen. Man verwende nur Porzellan-Gefäße. Chinesischen Tee soll man 5 Minuten ziehen lassen. Indischer Tee braucht nur 3—4 Minuten zu ziehen. Der fertige Tee muß eine dunkelbraune Farbe zeigen.

Die 5 Goldenen Teeregeln! (herausgegeben im Jahre 1952 vom Werbeausschuß des deutschen Tee-Verbandes.)

1. Die Teekanne vorwärmen, indem man sie mit heißem Wasser ausspült.
2. Für jede Tasse einen Teelöffel Tee nehmen — bitte nicht weniger!
3. Frisches Wasser zum Kochen bringen und noch sprudelnd auf den Tee gießen.
4. Den Tee 5 Minuten ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren den Tee umrühren, dann in eine zweite vorgewärmte Kanne abgießen.
   Zum vollendeten Teegenuß gehört eine dünne Porzellantasse sowie Milch und Zucker.

GRÜNER TEE

Die Blätter des grünen Tees machen **keine Fermentation** durch, sie werden dafür **gedämpft.**

Produktionsländer sind **China** und **Japan.** Der **Ausfuhrhafen** für grünen Tee ist **Schanghai** (China) und **Kobe** (Japan).

Im **Geschmack** ist der grüne Tee **bitterer.**

Handelsqualitäten:

1. Gunpowder	fest gerollt = Pulvertee, Kügelchen 2 mm Durchmesser
2. Imperial (Kaisertee)	Perl- oder Kugeltee, Kügelchen 3—5 mm Durchmesser
3. Hayson Yong-Hayson	zylinderförmig, gekräuselter Tee = bessere Qualität aus sehr jungen Blättern

UNECHTER TEE

Mate wird aus den Blättern der Stechpalme in Brasilien, Argentinien, Paraguay und Uruguay gewonnen. Er regt Herz-, Magen- und Darmtätigkeit an. **Yerba-Mate. Herkunft: Südamerika.**

„Ist ein ausgezeichneter Gesundheitstee. Er verhindert die Bildung der Harnsäure und entgiftet das Blut."

LAGERUNG. In kühlen, vollkommen geruchfreien Räumen. Blechbüchse.

VERKAUF.

Warenwerte mit Wortschatz:

Verkaufswerte	Allgemein	Darjeeling-Tee	Ceylon-Tee	China-Tee
Aroma	blumig duftig zart aromatisch fein	blumig aromatisch duftig zart	aromastark	zart blumig
Geschmack	herzhaft herb kräftig mild, weich lieblich fein	fein mild	mild	mild
Reinheit	stengelfrei staubfrei grusfrei	rein gesiebt kein Grus kein Staub	rein feindrähtig	rein
Ergiebigkeit (Fülle)	dunkle, extraktreiche, braune Farbe des Aufgusses	ergiebig	tiefdunkel	
Besondere Eignung			Tee ohne Milch	

Zusatzverkäufe: Büchsenmilch, Sahne, Kandis, (Rum, Arrak, Cognac).

AUFGABEN. Welche Teemischungen verkauftst du in deinem Geschäft? Wie muß schwarzer Tee zubereitet werden (Überbrühungsvorschrift)? Welchen Zusatzverkauf kannst du vornehmen, wenn Tee verlangt wird (Rum, Zitrone, Gebäck, Aufschnitt)? Empfiehl Wechsel der Tee-Mischung (Geschmacksmüdigkeit).

III. Alkoholische Genußmittel

Sortenübersicht 1 siehe Seite 151

1. WEINE UND SCHAUMWEINE

Sortenübersicht 2 siehe Seite 151

a) Traubenweine

WARE. Beim Weingeschäft müssen die Kenntnisse sehr vielseitig sein. Man kann nicht verlangen, daß der Einzelhändler ein vollendeter Weinkenner ist, aber das Wesentlichste muß er kennen. Es ist einer der schönsten Vorzüge unseres deutschen Weines, daß er geschmacklich über eine Vielfältigkeit verfügt, eine frische Art, Blume und Eleganz, eine unübertreffliche Harmonie von Alkoholgehalt, Bukett und Geschmacksstoffen, die ihn vor allen anderen Weinen der Welt auszeichnen.

Der **Charakter des Weines** ist abhängig von der **Rebsorte**, der **Beschaffenheit der Weinbergsböden**, den **klimatischen Verschiedenheiten der Weinbaugebiete**, der **Erntezeit** und **-art**, der **Herstellung**, der **Pflege** und dem **Alter des Weines**. Die besten Weine liefert die Rieslingrebe. Daneben liefern aber auch die Sylvaner, die Ruländer und die Gutedelrebe gehaltvolle, weiche Weine. Trokkener, lockerer, kräftiger Boden, Böden mit Kalk, Tonschiefer, verwittertem und vulkanischem Gestein sagen dem Weinstock besonders zu. Die Weinberge müssen eine Süd- oder Südwestlage haben, weil hier die Sonnenbestrahlung

am stärksten wirkt. Solange wie möglich läßt man die Trauben hängen, jeder Sonnenstrahl wird ausgenutzt, er ist wertvoll für die Güte des Weines. Sonnenreiche Sommer geben gute Jahrgänge, z. B. 1947 und 1949. Hochwertige Weine werden erst gelesen, wenn die Beeren beginnen, in Edelfäule überzugehen: „Spätlese". Scheidet man alle schlechten Beeren aus, so bekommt man die „Auslese". Werden nur die allerreifsten, schon ganz eingeschrumpften Beeren einzeln herausgelesen, so erhält man die „Beerenauslese". „Trockenbeerenauslese" sind edelfaule, rosinenartig eingeschrumpfte Beeren. Beeren- und Trockenbeerauslese werden auch oft als „Hochgewächse" oder „Spitzengewächse" bezeichnet.

Das Lesegut wird durch die Traubenmühle gedreht, aus der es als Maische herauskommt. Von der Bütte kommt die Maische in die Kelter. Der Most wird abgepreßt, als Rückstand bleibt der Trester. Die Rotweinmaische wird zunächst ein bis zwei Wochen in den Bütten stehen gelassen, damit der rote Farbstoff aus der Beerenhaut genügend ausziehen kann. Von der Kelter kommt der Most in das Faß, in dem er im Keller einer Gärung unterzogen wird. Der Traubensaft reift zum Wein heran. Hier wächst er heran, scheidet alles Trübe aus und wird klar.

DEUTSCHE WEINE

WARE. Wein, der gewerbsmäßig in Flaschen feilgehalten oder verkauft wird, wird nach folgenden Gebieten gekennzeichnet:

Weißweine

1. Rheingau:
Schloß Johannisberg
Steinberg
Markobrunn
Rauental
Rüdesheim
Geisenheim
Schierstein
Hochheim
Gräfenberg
Hattenheim
Eltville
Eibingen
Frauenstein

2. Rheinhessen:
Worms
Oppenheim
Nierstein
Nackenheim
Bodenheim
Laubenheim
Bingen (Scharlachberg)

3. Mittelrhein:
Steeg
Engehöll
Manubach
Oberdiebach
Trechtingshausen
Bacharach
Oberwesel
Boppard
Braubach

4. Rheinpfalz:
Deidesheim
Ruppertsberg
Forst
Wachenheim
Kalstatt
Neustadt
Gundersheim

5. Nahe:
Kreuznach
Schloßböckelheim
Ebernburg
Baumholder

6. Mosel-Saar-Ruwer:
Zeltingen
Bernkastel
Zell
Piesport
Wehlen
Traben-Trarbach
Ockfen
Wiltingen

7. Franken:
Würzburg
Kitzingen

8. Lahn:

Rotweine

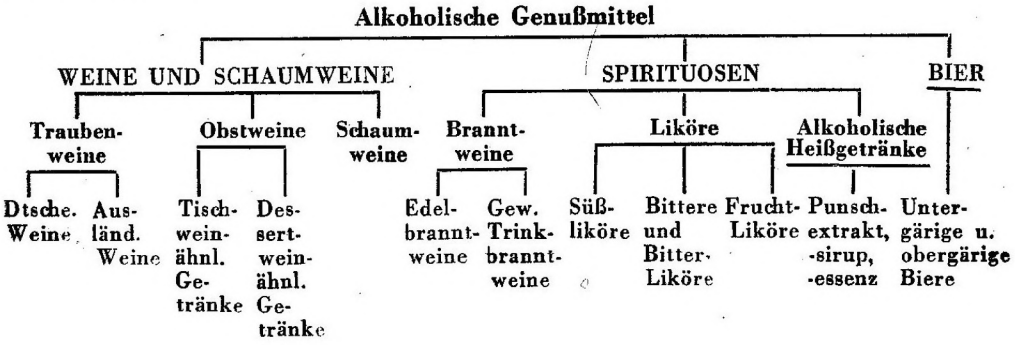
1. Rheingau:
Aßmannshausen

2. Rheinhessen:
Ingelheim
Büdesheim

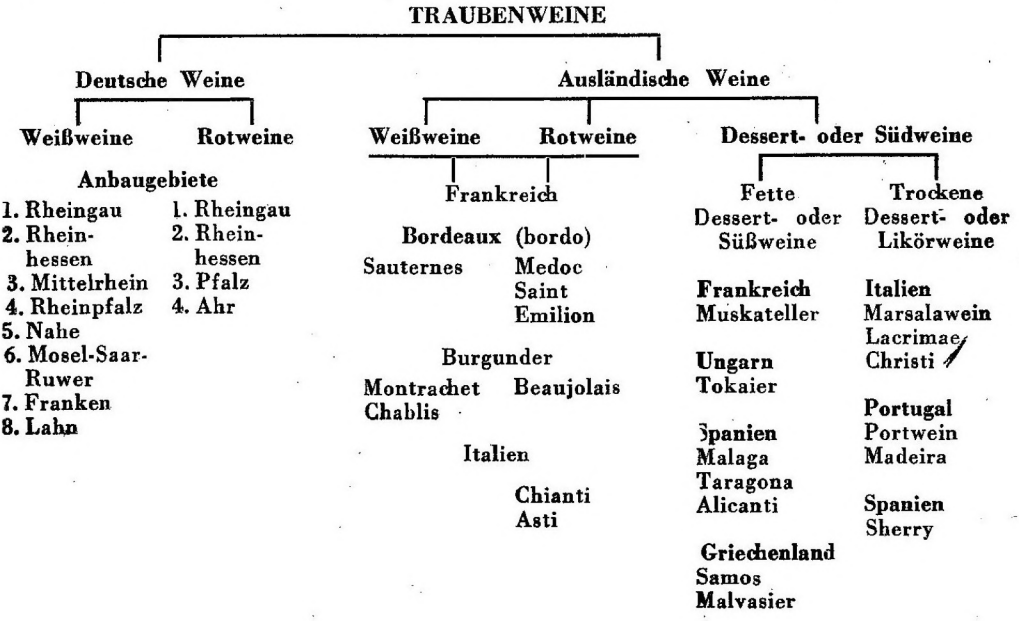
3. Rheinpfalz:
Dürkheim
Königsbach
Ungstein

4. Ahr:
Walporzheim
Mayschoss
Ahrweiler

Sortenübersicht 1:



Sortenübersicht 2:



LAGERUNG UND BEHANDLUNG. Der Wein ist sehr empfindlich und verlangt eine fachmännische Pflege. So müssen z. B. alle Weiß- und Rotweine sofort nach Erhalt im Keller bei einer Durchschnittstemperatur von etwa + 15° C liegend aufbewahrt werden. Im Laden sollen alle Weiß- und Rotweine nicht lange im Regal stehen und lagern. Diese Weine sind immer liegend aufzubewahren. Im Laden und im Schaufenster benutze man nur Schauflaschen. Wein, der in Korbflaschen oder Fässern bezogen wurde, bedarf einer besonderen fachmännischen Behandlung. Rot- und Weißweine, im Faß bezogen, fülle man umgehend nach Erhalt auf Flaschen! Halbangerissene Fässer oder Korbflaschen darf man nicht aufbewahren, sie müssen sofort abgefüllt werden, da sonst der Wein stichig wird. Die Flaschen müssen gleich nach dem Abfüllen gut verkorkt werden. Auch auf ein sauberes Etikette und eine schöne glatte Kapsel ist Wert zu legen.

VERKAUF. Auf Grund einer Verordnung muß Wein, der im Inland erwerbsmäßig feilgehalten oder verkauft wird, auf der Hauptinschrift der Flasche oder einer Nebeninschrift, die beide auf derselben Seite der Flasche stehen müssen, mit und ohne Beifügung das Wort „Wein", das Gebiet oder Untergebiet angegeben werden, in dem der Wein erzeugt wurde. Bei ausländischen Weinen muß, sofern die Herkunft des Weines nicht schon aus dem Namen hervorgeht, das Land angegeben werden, in dem der Wein erzeugt wurde. Verschnitte, die auf Grund der Bestimmungen des Weingesetzes kein Recht auf eine andere geographische Bezeichnung haben, sind je nach ihrer Herkunft als „Deutscher Weißwein, Deutscher Rotwein, ausländischer Weißwein, ausländischer Rotwein" usw. zu kennzeichnen. Ferner ist auf Grund der Anordnung über die Kennzeichnung von Wein bei in- und ausländischen Weinen in deutlich lesbarer Schrift der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung desjenigen anzugeben, der den Wein abgefüllt hat oder für dessen Rechnung der Wein abgefüllt wurde. Rheinweine sind in brauner, Moselweine in blauer oder grüner Flasche zu verkaufen. Für das Verkaufsgespräch selbst nehme man eine ausführliche Weinpreisliste zur Hand. Sie ist eine gute Lehrmeisterin für das Verkaufen von Weinen. Nimm, lies und sprich nach dieser!

Verkaufswerte — Wortschatz. Weine nach ihrer Qualität zu bestimmen ist schwer, noch schwerer ist es, die Eigenarten einzelner Weine treffend zu kennzeichnen.

Folgende Fachausdrücke werden bei der Weinbeurteilung gebraucht:

I. Das Auge unterscheidet nach der Farbe des Weißweines:

blaß, grünlich, hellfarbig, gelb, goldgelb, bernsteinfarbig, hochfarbig, braun. (Bei Rotweinen: blaß, hellrot, tiefrot, rubinrot, feurigrot, gedeckt, braun.)

bezüglich der **Klarheit:**
blank, glanzhell, hell, sauber;

bezüglich der **Trübung:**
staubig, Schleier, blind, trübwolkig, -körnig, -flockig, -milchig, getrübt.

bezüglich der **Flüssigkeitsgrade:**
normal, dünnflüssig, dickflüssig, ölig, zäh, lang, schleimig.

II. Die Nase unterscheidet

bezüglich der **Art:**

Bukett, Artbukett, Sortenbukett, blumig, duftig, flüchtig, fruchtig, würzig, gärig, Gör, edelfirn, firn, reinsauber, unsauber, fremd, böcksert, stinkt.

III. Nach Geruch und Geschmack unterscheiden wir

bezüglich der **Art:**
keine Art, Eigenart, Art, zart, elegant, fein, lieblich, gefällig, süffig, glatt, rund, wuchtig, markig, fruchtig, saftig, groß, kernig, feurig, rassig, mild;

bezüglich der **Säure:**
weich, mild, fad, laff, rassig, stahlig, hart, harter Knochen, spitz, sauer;

bezüglich der **Kohlensäure:**
matt, frisch, spritzig, prickelnd, scharf (moussiert), perlt;

bezüglich des **Gerbstoffes:**
mild, herb, rauh, trocken, stumpf;

bezüglich des **Körpers:**
plump, schwer, wuchtig, massig, dick, mächtig, schmalzig, fett, ölig, saftig, leicht zart, dünn, arm, leer, flach, kurz;

bezüglich des **Alkohols:**
brandig, feurig, kräftig, leicht;

bezüglich der **Reife** (Jahrgang):
„grün", unreif, reif.

Rheinweine sind mild, blumig und weich. Sie haben eine Feinheit und Vielseitigkeit im Geschmack.

Moselweine sind süffiger und dünner als Rheinweine und haben eine angenehme Säure.

Pfalzweine sind schwerer, vollsaftiger und fruchtiger als Rheinweine.

Rheingau-Weine sind edel, stahlig, schwer.

Deutsche Rotweine sind leicht, süffiger, zum Teil herber als Bordeauxweine.

Merke: Zur Festtafel, und zwar zum Fisch, serviert man einen leichten Moselwein, ebenso zu Ragouts. Zum Braten gehört ein kräftiger Rheinwein, zum Wild und Geflügel bevorzugt man einen feurigen, roten Wein. Zur Bowle müssen leichte, junge Weine empfohlen werden. Weißweine dürfen vor dem Trinken nicht zu stark gekühlt werden, da die Beschaffenheit darunter leidet und das Bukett unterdrückt wird. Deutsche Rotweine schmecken am besten, wenn sie möglichst in einer der Zimmertemperatur entsprechenden Wärme getrunken werden.

Und weiter:

Trockene Weine: in ihnen ist der Zucker vollständig vergoren, herb;
süße Weine: ein Teil des Zuckers hat sich nicht verändert;
brandige Weine: haben einen hervortretenden Alkoholgeschmack;
feurige Weine: haben einen hohen Alkoholgehalt, sind arm an Bukettstoffen;
schwere Weine: sind reich an Alkohol und an Extrakt- und Bukettstoffen;

leichte Weine: haben wenig Alkohol, aber viele Bukettstoffe;
harte Weine: reich an Säure;
weiche Weine: arm an Säure;
spritzige Weine: kohlensäurehaltige Weine;
rassige Weine: leichtere Weine mit etwas Säure;
stille Weine: mit abgeschlossener Gärung;
naturreine Weine: reine ungezuckerte Weine.

Die Bezeichnungen „Gewächs", „Wachstum", „Kreszenz" in Verbindung mit dem Namen des Winzers bedeuten naturreine Weine.

verschnittene Weine: verschiedene Jahrgänge, Lagen oder Sorten sind gemischt;
Originalabfüllung: naturrein vom Winzer auf Flaschen gefüllt.

AUSLÄNDISCHE WEINE

Der Sauternes (Botärn) kommt als Weißwein aus Frankreich. Er ist sehr süß und doch würzig. Der Medoc (Rotwein) zeichnet sich durch die Rubinfarbe, die Feinheit und Milde aus.

Die Burgunder-Rotweine haben eine tiefrote, purpurne Farbe und sind sehr wohlschmeckend.

Die italienischen Chianti- und Astiweine sind Rotweine, wohlschmeckend, etwas herb, leicht.

Dessert- oder Südweine. Diese Weine haben einen hohen Alkohol- (7 bis 25%) und Zuckergehalt (meist über 5%). Der Geschmack ist besonders fein. Weine mit hohem Zucker- und niederem Alkoholgehalt sind „fette" Dessertweine; Weine mit sehr hohem Alkoholgehalt und wenig Extrakt sind „trockene" Dessertweine oder Likörweine.

WERMUT UND KRÄUTERWEINE

Wermutwein ist das aus Wein unter Verwendung von Wermutkraut hergestellte Getränk, in dem der dem Wermutkraut eigentümliche Geschmack deutlich hervortritt und das in einem Liter mindestens 750 ccm Wein sowie insgesamt mindestens 119 und höchstens 145 g Alkohol enthält.

Kräuterweine sind die aus Wein unter Verwendung von würzenden Stoffen hergestellten Getränke.

b) Obstweine

TISCHWEINÄHNLICHE GETRÄNKE

Beerenweine. Tischbeerenweine (aus Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) enthalten mindestens 8 und höchstens 10% Alkohol.

Tischfruchtweine sind Verschnitte, sie enthalten mindestens 8% Alkohol.

Obstweine. Es gibt „Apfelwein, naturrein" und „Birnenwein, naturrein". Sie sind ohne jeden Zusatz von Zucker und Säure und haben wenigstens 5,5% Alkohol. „Apfelwein" und „Birnenwein" enthalten einen Zusatz von Zucker oder Säure und sind mindesten 5%ig. **Obstweine** sind Mischungen.

DESSERTWEINÄHNLICHE GETRÄNKE

Diese Getränke werden aus Johannis-, Heidel-, Stachel-, Brombeeren, Kirschen usw. gewonnen und enthalten mindestens 13 Vol.% (= 13 Volumen % = Prozentgehalt in Raumteilen) Alkohol.

c) Schaumweine

WARE.

Schaumwein ist ein Wein mit ziemlich hohem Kohlensäuregehalt (auch moussierender Wein, Sekt genannt). Der französische Schaumwein kommt aus der Champagne und wird deshalb „Champagner" genannt. Die Bezeichnung „Champagner" darf nach dem Versailler Vertrag für deutsche Schaumweine nicht gebraucht werden.

Die Qualität und damit der Preis sind bedingt durch:

die Art und Qualität der verarbeiteten Weine,
die Gewinnung und Behandlung (Lagerung) in der Schaumweinfabrik,
die Süßung (Dosierung),
die Kohlensäure, ob durch Flaschengärung oder durch den Zusatz von künstlicher Kohlensäure,
die Herkunft, ob inländischer oder ausländischer (verzollt) Schaumwein,
die Marke, ob Markenschaumwein oder Haus- bzw. Händlermarke.

Riesling- und rote Burgundertrauben werden **rasch gekeltert.** Der erhaltene Saft heißt **Klarett.** In Riesenfässern wird dieser Most, nachdem er in Gärfässern eine **Hauptgärung** durchgemacht hat, mit sich ergänzenden Jungweinen verschnitten. Diesen **Jungweinverschnitt** nennt man **Cuvée** (küweh). Die Cuvée erhält feinsten Zucker und Reinzuchthefe und wird in starkwandige Sektflaschen abgefüllt. In diesen Flaschen findet die **Nachgärung** statt, die den Wein mit Kohlensäure durchsetzt. Die sich abscheidende **Hefe** wird dann ausgesondert. Der klare Sekt wird nochmals einer **Süßung (Dosage** = Dosaje) unterzogen und dann endgültig verkorkt. Die deutschen Schaumweine sind je nach der Dosage: naturherb, ganz trocken, sehr trocken; amerikanischer Geschmack: trocken, halbtrocken, mittelsüß, süß, sehr süß. Der Weg des Schaumweines von der Traube bis zum Versand der Flasche umfaßt einen Zeitraum von 2 bis 5 und noch mehr Jahren. — Roter Schaumwein wird aus roten Weinen hergestellt.

LAGERUNG UND BEHANDLUNG: Der Einzelhändler kellert den Schaumwein so ein, wie er ihn erhält. also in dem Einwickelpapier. Die Flaschen sind stets **kühl** und **liegend** aufzubewahren. Unter keinen Umständen ist Schaumwein ins Schaufenster zu stellen, da er hier verschiedenen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Vor Frost ist Schaumwein zu schützen.

VERKAUF. Wann und wem verkaufen wir Schaumwein? Schaumwein ist ein festliches Getränk. Zum Weihnachtsfest, zu Silvester, zur Bowle biete man Schaumwein an. „Der Appetit kommt beim Essen" und so auch hier. Sekt muß gut gekühlt getrunken werden. Richtiges Öffnen der Flaschen und richtiges Füllen der Sektgläser (⅔ voll) vermeiden das Überfüllen und den zu starken Verlust an Kohlensäure. Zu einem edlen Getränk gehört auch ein edler Kelch. Spitzgläser, Kelche oder Ballongläser sind zu empfehlen. Flache Schalen geben zu schnell Duft und Kohlensäure ab. In Bowlen ist der Sekt erst kurz vor dem Trinken zu schütten. Damen bevorzugen roten Schaumwein.

2. SPIRITUOSEN

Spirituosen sind hochprozentige Mischungen aus Alkohol und Wasser und enthalten meist noch Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffe.

a) Branntweine

WARE. Branntweine werden hergestellt aus **alkoholhaltigen Stoffen** (Wein) durch **Destillation** oder **zuckerhaltigen Stoffen** (Kirschen, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen, Schlehen, Heidel-, Him-, Brom-, Johannis-, Erd- und Vogelbeeren, Zuckerrohrmaische) durch **Gärung** und **Destillation** oder **stärkehaltigen Stoffen** (Roggen, Weizen, Mais, Reis, Kartoffeln) durch **Verzuckerung, Gärung und Destillation.**

Die **Güte des Rohstoffes**, die **Art der Herstellung**, die **Qualität der Zusatzstoffe**, die **Höhe des Alkoholgehaltes** und die **Lagerung und Pflege bestimmen die Qualität.**

Man unterscheidet demnach **„Edelbranntweine"** und **„einfache"** oder **„gewöhnliche Trinkbranntweine".**

EDELBRANNTWEINE

Weinbrand wird durch Destillation (Brennen) aus Wein gewonnen. Der Wein wird in Kupferblasen erhitzt, wodurch bei 78,5° der in ihm enthaltene Alkohol verdampft. Diese Alkoholdämpfe werden aufgefangen und in einem Kühlrohr verdichtet. Dadurch werden die Alkoholdämpfe wieder flüssig. Die Destillation bezweckt also die Abscheidung des Alkohols aus dem Wein.

Zuerst wurde Weinbrand in der kleinen Stadt Cognac (Frankreich) hergestellt. Das Fabrikat „Weinbrand" wurde deshalb früher allgemein mit „Cognac" bezeichnet. Nach Artikel 275 des Friedensvertrages von Versailles darf heute nur noch der französische Weinbrand aus dem Ort Cognac mit „Cognac" bezeichnet werden. Alle deutschen gleichwertigen Erzeugnisse müssen mit „Weinbrand" benannt werden.

Die **Qualität des Weinbrandes** (Geschmack, Aroma) hängt im besonderen ab von:

der Güte der verarbeiteten Weine,
der Höhe des Alkoholgehaltes,
den verschiedenen Zusätzen,
dem Verschnitt mit Weingeist anderer Art (reiner Feinsprit aus Korn, Kartoffeln) und
der Lagerzeit (Alter).

Der Alkoholgehalt mußt 38% betragen.

„Der Geschmack von diesem Weinbrand ist rein, angenehm, aromatisch, weder herb noch kratzig. Es ist ein feiner, alter, milder Weinbrand."

Weinbrandverschnitt besteht aus Alkohol anderer Art (Sprit) und mindestens einem Zehntel Alkohol aus Weinbrand.

Edel-Obstbranntwein wie „Kirschwasser", „Zwetschenwasser" und andere dürfen nur aus den im Namen vorkommenden Früchten gewonnen werden. Sie müssen die kennzeichnenden Eigenschaften der betreffenden Fruchtart aufweisen. Mindestweingeistgehalt 38 Vol.%.

Rum ist ein Destillationsprodukt aus Zuckerrohrmelasse. Er ist farblos und wird mit Zuckercouleur gefärbt. Des hohen Preises wegen wird echter Rum mit Feinsprit verschnitten (Rumverschnitt). Echter Rum wird aus Jamaika, Kuba, Portoriko eingeführt.

Arrak wird aus Reis und Palmensaft gewonnen. Der echte Arrak wird in Batavia auf Java produziert. Arrak ist weiß bzw. hellgelb und hat ein feines Aroma. Verkaufe Rum und Arrak zur Herstellung von Grog bzw. als Zusatz zu Tee!

GEWÖHNLICHE TRINKBRANNTWEINE

Einfache Trinkbranntweine ohne Geschmackszusätze sind Gemische von Sprit und Wasser und werden je nach Art der Herstellung oder nach örtlicher Gepflogenheit benannt, z. B.: Klarer. Weißer Ostdeutscher usw. Diese Trinkbranntweine müssen wenigstens 32 Vol.% haben.

Einfache Trinkbranntweine mit Geschmackszusätzen bestehen aus Sprit, Wasser und Auszügen von Kümmel, Wacholder, Anis, Fenchel usw., z. B. Nordhäuser, Kümmel, Wacholder usw.

Sondersorten:

Aquavit ist ein mit Kümmel aromatisierter Trinkbranntwein;

Enzian wird aus eingemaischten Enzianwurzeln hergestellt, er ist sehr bitter, Mindestweingeistgehalt 38 Vol.-%;

Genever schmeckt nach Wacholderbeeren;

Dornkaat schmeckt nach Wacholderbeeren;

Steinhäger schmeckt nach Wacholderbeeren, er wird aus der vergorenen Wacholderbeermaische gewonnen.

LAGERUNG. Kühl, dunkel, trocken.

b) Liköre

WARE. Likör ist im allgemeinen gesüßter und aromatisierter Sprit oder Branntwein. Liköre werden auf kaltem und warmem Wege hergestellt. Sie müssen ausnahmslos mindestens 22 g Extraktstoffe in 100 ccm enthalten. Der Weingeistgehalt beträgt meistens 30—38 Vol.-%. Doppel-Liköre müssen einen Mindestweingeistgehalt von 38 Vol.-% besitzen. Bei Kakao-, Kaffee- und Teelikör genügen 25 Vol.-% und bei Schokoladenlikör, Eierweinbrand und Eierlikör 20 Vol.-%. Edel- oder Tafelliköre müssen qualitativ höherwertig sein als einfache Konsum-Qualitäten.

SORTEN. Die bekanntesten Sorten sind:

SÜSSLIKÖRE

Süßliköre sind auf Grund des Zuckergehaltes dickflüssig, ölig und süß.

Bezeichnung:	Eigenart:
Danziger Goldwasser (Danziger Lachs)	Kümmelgeschmack, mit Blattgold-flitterchen
Advokat	Eiergeschmack
Curacao	Curacaoschalengeschmack
Maraschino	Kirschlikör
Ettaler Klosterlikör	grün und gelb, 42 Vol.-%
Allasch	Kümmelaroma, wenigstens 40 Vol.-%
Bärenfang	Honiglikör, 30 Vol.-%
Kakaolikör (Kaffee- und Teelikör)	Kakaoaroma, 25 Vol.-%
Schokoladenlikör	enthält emulsierte Schokolade, 20 Vol.-%
Eiskümmel	Kümmelgeschmack
Kümmel	einfacher und Doppelkümmel, letzterer ist stärker und süßer, enthält mehr Kümmelöl,
Eierlikör	enthält frisches Hühnereigelb, dickflüssig, süß.

BITTERE UND BITTERLIKÖRE

Bei den bitteren Likören überwiegt der aromatisch-flüchtige Geschmack gegenüber dem bitteren. Bei den Bitterlikören ist der aromatische und bittere Geschmack fast gleichmäßig.

Bezeichnung:	Eigenart:
Aromatik Halb und Halb Klosterbitter Stonsdorfer Abteilikör Karthäuser	aromatisch — bitter
Benediktiner Patina Chartreuse (Schartrös)	aromatisch — bitter
Boonekamp Kurfürstlicher Magenbitter	Magenbitter
Angostura Polnischer Reiterlikör Hamburger Tropfen Lebenselixier	bitter — aromatisch
Byrrh Amer Picon	

FRUCHTSAFTLIKÖRE

Bei diesen Sorten handelt es sich um eine Mischung von Fruchtsäften mit Weingeist. Diese Liköre haben den reinen Fruchtgeschmack.

Geschmacksrichtungen:

Ananas-Likör	Heidelbeer-Likör
Blutorangen-Likör	Himbeer-Likör
Brombeer-Likör	Kirsch-Likör
Erdbeer-Likör	Liköre aus schwarzen Johannisbeeren

FRUCHTAROMA-LIKÖRE

WARE. Das sind Zubereitungen, die ihren Geschmack aus Früchten oder Fruchtteilen erhalten, nach denen sie benannt sind:

Aprikosen-Likör	Pflaumen-Likör
Berberitzen-Likör	Preißelbeer-Likör
Ebereschen-Likör	Schlehen-Likör
Hagebutten-Likör	Stachelbeer-Likör
Pfirsich-Likör	Zitronen-, Orangen-, Mandarinen-, Bergamott-Likör.

Cherry Brandy (tscherri brendi) ist eine besondere Art Kirsch-Likör.

Kirsch mit Rum besteht aus Sprit, Wasser, Kirschsaft, Zucker und Rum.

LAGERUNG: Liköre erhalten erst durch längere Lagerung die volle Reife. Sie dürfen nicht den Sonnenstrahlen und dem Frost ausgesetzt werden. Lagere Liköre **mäßig kühl** und **trocken!**

VERKAUF. Eigne dir die Bezeichnungen der Sorten, die augenblicklich geführt werden, an, um schnell anbieten zu können! Dabei charakterisiere kurz den Geschmack! Eine Dame bevorzugt süßere Liköre als ein Herr. Weise auch darauf hin, daß ganze Flaschen preiswerter als halbe Flaschen sind!

c) Alkoholische Heißgetränke

WARE. Unter Punschextrakt (-sirup, -essenz) versteht man Gemische aus Weingeist, Edelbranntwein, Wein, Fruchtwein, Fruchtsäuren, Fruchtsäften, Zucker, Stärkesirup, mannigfachen aromatischen Extraktstoffen vorwiegend pflanzlichen Ursprungs und Wasser. Sie werden im allgemeinen mit Wasser verdünnt und als Punsch (heiß) getrunken. Sie finden aber auch unmittelbar als Trinkbranntwein (kalt) Verwendung.

Bezeichnung:	Eigenart:
Schwedenpunsch	besteht aus Wasser, Arrak, Zuckersirup, Zitronensaft und Feinsprit,
Schlummerpunsch	Feinsprit, Rum, Arrak, Port-, Rotwein, Himbeersaft,
Glühweinextrakte	Rotwein mit Zucker, Zimt, Nelken und Fruchtsäften,
Grogextrakte	bestehen aus Rum oder Arrak und Zucker.

Es gibt auch alkoholfreie Heißgetränke:

1. Alkoholfreier Aroma-Heißtrank

Die Bezeichnung „Alkoholfreier Aroma-Heißtrank" darf gebraucht werden für Zubereitungen, die unter Verwendung von Essenzen natürlicher Herkunft ohne jede künstliche Verstärkung hergestellt sind. Zur Süßung kann sowohl Zucker allein als auch künstlicher Süßstoff in Verbindung mit Zucker verwendet werden.

2. Alkoholfreier künstlicher Heißtrank

Als „Alkoholfreier künstlicher Heißtrank" sind alle Erzeugnisse zu bezeichnen, zu deren Herstellung ganz oder teilweise künstliche Geschmacksstoffe verwendet werden. Zur Süßung kann künstlicher Süßstoff allein oder auch mit Zucker gebraucht werden.

Wer die Ware in Flaschen oder aus im Laden aufgestellten Gefäßen (Fässern, Korbflaschen) verkauft, muß die Kennzeichnungsvorschriften beachten.

VERKAUF. Biete Punsch bei kaltem, nassen Wetter an! Dekoriere zu Silvester ein Fenster mit alkoholischen Heißgetränken!

3. BIER

WARE — VERKAUF. Bier wird aus Gerstenmalz und Hopfen mit Wasser und Hefe in den Brauereien hergestellt. Die stufenweise Bereitung umfaßt die **Bereitung des Malzes und der Würze**, die **Gärung** und die **Lagerung.**

Das Bier enthält 1 bis 5% Alkohol und natürliche Kohlensäure, die es durch die Nachgärung im Faß erhält.

Die **Biersorten** sind abhängig von den verschiedenen Rohstoffen, der Art der Gärung und der Lagerung. **Untergärige Biere** (langsame Gärung (5—8 Tage) bei 5—8° C) unterscheiden sich äußerlich durch die Farbe. Hellabgedarrte Malze geben helle und hochabgedarrte dunkle Malze geben dunkle Biere.

Sorten:	**Eigenart:**
Dortmunder Bier	hell, stark eingebraut, 4,24%
Pilsener	hell, milder Geschmack
Münchener, Nürnberger, Kulmbacher	dunkel
Lagerbiere, Märzenbiere	stark eingebraut, 3—4%, haltbar versandfähig
Bockbier	5%ig, reich an Extrakt
Exportbier	3,5—4%ig, pasteurisiert.

Obergärige Biere

(schnellere Gärung (2—7 Tage) bei höheren Temperaturen (12—22° C) als bei der Untergärung).

Süßbiere:	
Weiß-, Malz-, Kraft-, Karamelbier	meist dunkel gefärbt, alkoholarm, oft gesüßt
Rauchig-bittere Biere:	
Grätzer und Lichtenhainer Bier	etwas säuerlich-rauchig, 2—2,5%ig
Bitterbier: (Pils)	bitterer Geschmack (im Rheinland und Westfalen beliebt), bekömmlich
Säuerliches Bier:	
Berliner Weißbier	säuerlicher Geschmack, alkoholarm, kohlensäurereich, „Mit Schuß" = mit Himbeersirup.

LAGERUNG und Behandlung von Flaschenbier: stehend, kühl, trocken. Schütze die Bierflaschen vor größeren Temperaturschwankungen und Sonnenstrahlen! Kühlung durch Eis! Obergärige Biere sind empfindlicher als untergärige Biere. Die obergärigen Biere dürfen nicht geschüttelt werden.

AUFGABEN: Wie sind Rhein- und Moselweine an der Flasche zu erkennen? Zähle bekannte Rhein-, Mosel-, Ahr- und Pfälzer Weine auf! Welche Weine können für eine Bowle empfohlen werden? Welche sonstige Zutaten können zum Ansetzen einer Bolwe angeboten werden? Eine Kundin verlangt Krankenweine. Welche Weine bietest du an und wie? Erkläre den Unterschied zwischen Kognak, Weinbrand und Weinbrandverschnitt! Welche Marken führst du in Spirituosen und Likören? Biete einen Damenlikör an!

Zweiter Teil: Küchenhilfen

I. Backhilfen

1. HEFE

WARE. Hefe wird bei der Branntweinherstellung gewonnen und enthält Hefesproßpilze. Ihre Wirkung bei der Teiglockerung beruht auf der Spaltung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Die Kohlensäure braucht mehr Raum, schafft somit die Hohlräume und lockert dadurch den Teig auf.

LAGERUNG. Kühl, vor Licht und Luftzug schützen.

VERKAUF. „Diese Hefe ist frisch und gärtüchtig". (Schlechte Qualität ist trocken, braun, unangenehm stinkig, schmierig.)

2. BACKPULVER

WARE. Backpulver besteht in der Hauptsache aus doppeltkohlensaurem Natrium, Weinsäure und Stärke. Die Stärke dient zur Trockenhaltung des Pulvers. Seine Wirkung besteht in der starken Entwicklung von Kohlensäure, die den Teig lockert, auftreibt und damit die Menge vergrößert.

Ein gutes Backpulver muß eine hohe Triebkraft haben, leichte und vielseitige Anwendbarkeit besitzen und sicheres Gelingen verbürgen.

LAGERUNG. Trocken, kühl.

Verkauf. „Wir führen nur diese Marke. Dieses Backpulver ist ganz frisch, von stärkster Triebkraft, ist völlig geruchlos und schmeckt nicht durch."

II. Kochhilfen

1. GELATINE

WARE. Gelatine ist ein sehr reiner, vollkommen geruchloser, farbloser, durchsichtiger Gallert, der in der Hauptsache aus besonders frischen und durch Abschaben gänzlich gereinigter Knochen, gewöhnlich den Rippenknochen von Rindern und Kälbern, sowie aus den Kopfhäuten der Kälber, durch Dämpfen hergestellt wird. Die geklärte Lösung, die man hierdurch erhält, wird zum Erstarren in dünner Schicht auf polierte Schiefer- und Marmorplatten gegossen. Das Trocknen geschieht auf Bindfädennetzen, wobei das bekannte Netzmuster auf den fertigen Tafeln erscheint. Die rote Gelatine erhält man durch Zusatz von roter Nahrungsmittelfarbe.

LAGERUNG. Kühl und trocken.

VERKAUF. Die Verkäuferin beachte die verschiedenen Färbungen: weiß, gelb und rot. Die Färbung muß dem Verwendungszweck angepaßt sein. Sie denke ferner an die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten, z. B. bei Nachspeisen, Fisch-, Fleisch- und anderen Gelees, Sülzen, Fleischspeisen, Milchspeisen.

„Das ist reine, klare Ware, die gut eindickt, sie ist sehr ergiebig und schmeckt nicht durch."

2. GELIERMITTEL

Opekta und andere Obst-Geliermittel werden aus Äpfeln gewonnen und enthalten die in den Zellwänden der Äpfel vorhandenen Pektinstoffe. Beim Kochen lösen sich die Pektinstoffe und saugen schwammartig die Feuchtigkeit der Obstsäfte auf.

MERKE: Es gibt Opekta flüssig und trocken!

III. Einmachhilfen

1. SALIZYL

WARE. Salizyl ist ein gärungs- und fäulnishinderndes Mittel, das viel im Haushalt beim Einmachen verwendet wird.

LAGERUNG. Kühl und trocken.

VERKAUF. Beim Verkaufsgespräch ist hervorzuheben, daß Salizyl alle Früchte, Gelees, Marmeladen, Fruchtsäfte, Gemüsekonserven usw. so konserviert, daß ein Verderben fast ausgeschlossen ist; die Verkäuferin wird dabei betonen, daß der Gebrauch dieses Hilfsmittels billig und einfach ist. Nach Vorschrift angewandt, ist Salizyl ohne Einfluß auf den Geschmack und Geruch des Eingemachten. Salizyl darf mit den Speisen nicht gekocht werden, da sonst ein Geruch nach Karbolsäure entsteht.

2. WASSERGLAS, GARANTOL

Diese zwei Hilfsmittel werden im Haushalt hauptsächlich zum Eiereinlegen gebraucht. Sie sollen die Poren der Eier verschließen und dadurch das Verdunsten des Wassers und das Eindringen der Bakterien verhindern. Lies die Gebrauchsanweisungen auf den Packungen aufmerksam durch und gib den Kunden Ratschläge. Einfache Anwendung, Sicherheit in der Wirkung, keine Beeinflussung des Geschmackes oder des Geruchs der Eier sind hier besondere Verkaufspunkte.

Dritter Teil: Tabak und Tabakerzeugnisse

I. Allgemeines über Tabak

Die ursprünglich nur als Tropenpflanze vorkommende Tabakstaude wird heute auch in Europa angebaut. Meist werden die Tabake nach ihrem Herkunftsland benannt. Zu dieser Bezeichnung tritt noch oft der Name des Landstriches oder der des Plantagenbetriebes. Auch Farb- und Qualitätsbezeichnungen werden noch hinzugefügt.

An diesen Bezeichnungen erkennt der Fachmann Sorte und Qualität. Es ist also auch für den Verkäufer wichtig zu wissen, welche Eignung und welche Qualitätseigenschaften des Tabaks sich mit dem Namen verbinden; denn die Namen (z. B. Brasil-, Virginiazigarre usw.) sind nicht Schall und Rauch.

Anbaugebiete:	**Eignung:**
Nordamerika:	
Floridatabak	Rauch-, Kau-, Zigarettentabak
Virginia (Nord- und Südkarolina)	lange Virginiazigarren
Kentucky und Tennessee	Kautabak
Burley und Greenriver	Zigarettentabak in USA
Maryland und Ohio	Rauchtabak (Schneidegut)
Mittelamerika:	
Mexiko	Decker und Einlage
Kuba (Havanna)	Bei dieser Tabaksorte gibt es sehr viele
Jamaica	Sorten, deren Unterscheidung nach der
Haiti	Farbe vorgenommen wird.
	Amarillo Claro — hellgelb
	Amarillo Obscuro — dunkelgelb
	Claro — hell
	Colorado Claro — hellrot
	Colorado Obscuro — dunkelrot
	Colorado Maduro — reif-rot
	Maduro Obscuro — dunkelreif
	Pajizo — strohfarbig
	Pajizo Claro — hellstrohfarbig
	Pajizo Obscuro — dunkelstrohfarbig
	Nach der Qualität unterscheidet man:
	Fuerte — schwer
	Extra Fuerte — sehr schwer
	Flajo — leicht
	Superfine — allerfeinst
	Fino — fein
	Flor — am besten
	Superior — sehr gut
	Buenos — gut
Domingo	Zigarren

Südamerika:	
Brasilien Pernambuco Bahia Sumatra Java Manila Borneo Philippinen Britisch-Indien (Bengalen, Birma)	Deck- und Umblatt Decker (Blattfülle und Brennfähigkeit stellen ihn weit über andere Tabake) Einlage, Umblatt, Schneidegut (die besten Qualitäten sind die „Vorstenlanden", die als Decker und Einlage verarbeitet werden)
Türkei:	Zigaretten
Mazedonien:	Zigaretten
Deutschland: (Rheinpfalz, Baden, Schwabacher Gebiet, Duderstadt, Uckermark)	Schneidegut, Einlage, Zigaretten

Qualitätslehre:

Die Qualität des Tabaks ist abhängig von:

1. der Tabakpflanze.

Samenzucht. Dank der intensiven Arbeit des Tabakforschungsinstitutes in Forchheim (Baden) werden die in Deutschland angebauten Tabake immer weiter verbessert; aber auch in den Hauptanbaugebieten der anderen Länder wird an der Weiterentwicklung der Tabakqualitäten gearbeitet.

2. den besonderen Verhältnissen im Anbaugebiet.

a) **Beschaffenheit des Bodens.** Bei der Verbrennung von Tabakblättern bleibt eine große Aschenmenge (19—20%) zurück. Das besagt, daß die Tabakblätter sehr viel mineralische Bestandteile enthalten. Daraus ergibt sich: die Tabakpflanze stellt hohe Anforderungen an die **Nährkraft** des Bodens ähnlich wie die Weinrebe oder wie die Kaffeepflanze. Die Qualität der Tabakblätter ist weitgehend von der Zusammensetzung des Bodens abhängig.

b) **Höhenlage.** In Mitteleuropa bewegt sich die Höhenlage der Anpflanzungen fast überall um 150 m über dem Meeresspiegel.

c) Klima (Temperatur, Feuchtigkeitsgrad). In Mitteleuropa wachsen die besten Tabake in Gebieten mit einer mittleren Jahrestemperatur von + 10—15° C und einer Niederschlagsmenge von 650—700 mm.

3. der Art und Weise der Anpflanzung und der Betreuung der Tabakpflanzen. Abstand von Pflanze zu Pflanze, Art und Zeitpunkt der Düngung, Sauberhaltung des Bodens.

4. der Ernte (Blattart, Erntezeit).

Die Reife vollzieht sich an der Tabakpflanze von unten nach oben. Entsprechend dieser Tatsache werden die Blätter in dieser Reihenfolge gebrochen.

Die untersten Blätter werden schon auf dem Felde trocken und geben die **„Grumpen"**. Die nächste Blattreihe, die gebrochen wird, gibt die **„Sandblätter"**, dann folgt das **Hauptgut**. Die Ernte dieser Blätter wird oft je nach Stand der Pflanze in zwei Teilen, dem **Mittel-** und **Obergut** vorgenommen. Ganz oben folgt das sogenannte **„Fettgut"**. Nach oben zu nimmt die Qualität der Blätter ab. Beim Zigarettentabak ist es gerade umgekehrt.

5. der Trocknung.

Die auf Schnüre gereihten (Bandelieren) Blätter werden im Schatten zum Trocknen aufgehängt. Je sorgfältiger dieser Trocknungsprozeß durchgeführt wird, um so eher werden Fäulnisgefahr und andere Krankheiten, die den Tabak bedrohen, verhindert. Jetzt wird der Tabak nochmals sortiert und gebüschelt.

6. der Fermentation.

Ein Gärungsprozeß unterzieht den Tabak einer völligen Änderung. Genau wie Traubensaft sich durch Gärung in edlen Wein verwandelt, so wird hier aus den frischen, grünen Blättern durch die Fermentation richtiger, reifer, brauner Tabak. Ist dieser erste Prozeß beendet und der Tabak in Ballen verpackt, so fermentieren die Blätter zum zweitenmal. Was versteht die Wissenschaft unter Fermentation? Die einen sagen, es ist ein chemischer Prozeß, eine Art Verbrennung; die anderen meinen, gewisse Enzyme seien die Urheber, die, wie die Hefe, eine Gärung erzeugen, und andere wiederum behaupten, ein biologischer Prozeß wird durch Mikro-Organismen hervorgerufen. Der Raucher merkt nur, daß der Tabak aus dieser Fermentation geläutert hervorgegangen ist. Geruch und Geschmack sind weitgehend verbessert, die schädliche Wirkung des sehr giftigen Nikotins ist gemildert.

II. Tabakerzeugnisse

Übersicht über die Tabakerzeugnisse:

Tabak

Rauchtabak	Kautabak	Schnupftabak	Zigarren	Zigaretten
Grobschnitt	Gesponnener Kautabak (Twist, dünn, mittel, dick)	Schmalzer	**Zigarren** (Brasil-, Havanna-, Sumatra-, Vorstenlande-Zigarren) verschieden in der Facon	**Zigaretten** (nikotinarm, Filter-zigaretten, Menthol-zigaretten)
Mittelschnitt		Schneeberger		
Krüllschnitt		Kölner Kardinal		
Feinschnitt	gepreßter Kautabak			**Schwarze Zigaretten**
Strangtabak	geschnittener Kautabak (Schwarzer Krauser)		**Stumpen** gepreßt, ungepreßt	
Preßtabak			**Zigarillos**	

1. RAUCHTABAK

WARE. **Bekömmlichkeit, Geschmack, Geruch, Farbe, Brennfähigkeit und Haltbarkeit** werden vom Kunden besonders beurteilt. Einwandfreie **Fermentation**, gute Zusammenstellungen der **Tabakmischung** neben dem deutschen Pfälzer- und Uckermarktabak, der in der Hauptsache für Rauchtabak in Frage kommt, werden natürlich auch Auslandstabake wie Java, Virginia, Maryland, Kentucky, Smyrna verwendet, guter **Schnitt** (Grob-, Mittel-, Krüll-, Feinschnitt) und eine gute **Umhüllung** sorgen für gute Eigenschaften des Rauchtabakes. Harte, gewalzte Blattrippen mindern die Qualität des Rauchgutes. Hellfarbige Tabake von gleichmäßigem Aussehen werden von den Rauchern höher gewertet als mißfarbige und dunkle.

VERKAUF. Biete nicht wahllos an, sondern erkundige dich erst, ob leichtere oder schwerere Sorten bevorzugt werden, erkundige dich auch, in welcher Rauchpfeife (kurze, mittellange oder lange Pfeife) der Tabak geraucht werden soll; denn danach richtet sich auch der Schnitt des Tabaks! Im besonderen kannst du sprechen:

„Das sind frische, echte (überseeische), Pfälzer Tabake, ohne harte Blattrippen, ohne Staub, hellfarbig, nicht trocken; dieser Taback ist richtig fermentiert und deshalb von guter Brennfähigkeit, nicht beißend und kratzend, sondern mild, würzig, aromatisch und bekömmlich."

2. KAUTABAK

WARE. Als Rohstoff dient meist der amerikanische Kentucky-Tabak, das ist ein nikotinreicher, „fetter" Tabak. Andere Tabakarten eignen sich weniger. Entrippen, Zuschneiden, Vorlegen, Spinnen, Trocknen, Soßen und Rollen sind die Fabrikationsstufen. Die Soße besteht aus Tabaklauge und verschiedenen Beimischungen, auch Jamaika-Rum wird zur Erhöhung des Aromas zugesetzt. Außer dem **gesponnenen Kautabak** (verschieden in der Stärke) gibt es noch **gepreßten** und **geschnittenen Kautabak**, bekannt als **„schwarzer Krauser"**. In Nordhausen, dem Hauptfabrikationsplatz, wird nur gesponnener Kautabak hergestellt.

VERKAUF. Frisch, fett, saftig; aromatisch, mild, scharf oder süß.

3. SCHNUPFTABAK

WARE. Fette Tabaksorten werden sortiert, gesoßt und fermentiert. Die weitere Bearbeitung hängt von der Gewinnung der gewünschten Sorte ab.

Bekannte Sorten: „Schmalzer" Dieser wird in Süddeutschland noch gern geschnupft. Brasiltabak wird gesoßt, gerieben und langsam erhitzt, wobei etwas Butter oder Butterschmalz zugesetzt wird.

„Schneeberger" enthält gar keinen Tabak, sondern nur Kräuter.

4. ZIGARREN

Aussehen (Farbe), Form, Größe, Geruch, Duft, Aroma, Geschmack, Brennfähigkeit und Beschaffenheit der Asche sind Qualitätsmerkmale und damit Verkaufspunkte.

WARE. Die Zigarren werden meist mit der Hand gewickelt. Es wird ein „Wickel" aus „Einlage" mit einem „Umblatt" gebildet, der dann mit einem „Deckblatt" sorgfältig umklebt wird. Die Qualität der Einlage, des Umblattes und des Deckblattes sind für die Zigarre preisbestimmend.

Prüfung: Man rauche eine Zigarre an, rauche sie etwa 2 cm, um den Geschmack und das Aroma zu prüfen. Dann schneide man, nachdem man das Feuer ausgemacht hat, die Zigarre auf, so daß man Decke, Umblatt und Einlage prüfen kann. Wenn auch nur ein Fachmann die zu der Zigarre verwendeten Tabake feststellen kann, so wird doch jeder Kaufmann in der Lage sein, wenigstens zu prüfen, ob die Decke und das Umblatt leicht und gut brennen. Zu diesem Zwecke brennt man diese Tabake in der Mitte an, so daß ein Loch entsteht. Bei gut brennendem Tabak wird dieses Loch sich ständig erweitern, bis das ganze Stück verbrannt ist. Schwer brennender Tabak wird kurz nach dem Anbrennen ausgehen.

Sorten. Man unterscheidet nach der **Form:** Zigarillos, Stumpen und Zigarren.

Herkunft: Brasil-, Sumatra-, Havannazigarren (Bezeichnung nach dem Rohstoff).

Sortierung: Erste Sortierung, zweite Sortierung = Fehlfarben.

Farbe: = claro = hellbraun,
colorado = mittelbraun,
maduro = dunkelbraun,
oscuro = rotbraun,
amarillo = hellrot,
colorado-maduro, colorado-claro = Zwischenfarben.

VERKAUF. Der Verkauf von Zigarren ist schwierig, da man einmal Markenzigarren, zum anderen neutrale Zigarren verkauft. Unter neutralen Zigarren versteht man Waren, die wohl mit Namen versehen sind, aber keine Standardpackung kennen und keine Herkunft und Fabrikationsnamen tragen. Es sind Zigarren oder Zigarillos, die gekauft werden, ohne daß der Käufer den Fabriknamen oder Herkunftsort kennt. Der Einkauf und der Verkauf derartiger Zigarren erfordern gute Warenkenntnisse, weil hier der Zigarrenkleinhändler und nicht der Fabrikant seinen Namen preisgibt.

Bei der Markenzigarre garantiert der Fabrikant für gute Qualität. Verbraucher und auch Wiederverkäufer haben bei der Markenzigarre viele Vorteile.

Markenzigarren lassen sich in kleinen Mengen einkaufen, weil sie überall schnell und in gleichbleibender Qualität zu haben sind.

Die Werbung für die Markenzigarren übernimmt die Herstellerfirma. Der Kaufentschluß ist beim Käufer schon vorhanden, beeindruckt durch die Werbung. Namen sind ihm zu Begriffen geworden.

Verkaufspreise und Verdienstspanne bleiben immer gleich.

Die gute Verpackung der Markenzigarre gewinnt schneller das Vertrauen des Käufers.

Als Werbemittel für die Markenzigarren werden Plakat, Anzeige und das Schaufenster eingesetzt. Bei der neutralen Zigarre kommt hauptsächlich das Schaufenster in Frage. Deshalb ist dem Schaufenster mehr Beachtung zu schenken. Nur die Ware selbst im Schaufenster kann werben. Die meisten Käufer stehen zuerst vor dem Schaufenster und betrachten kritisch jedes ausgestellte Kistchen. Hat nun eine Zigarre im Fenster gefallen, dann erst betreten sie den Laden und kaufen die gesehene Zigarre. Daraus sieht man, daß ein gutes Schaufenster sehr nötig ist. Immer muß gewechselt werden, Staub und Sonnenbrand machen die Zigarren schlechter.

WORTSCHATZ. „Diese Zigarren sind nicht zu trocken oder zu feucht, sie sind gut abgelagert, rauchreif, brennen gleichmäßig, weil sie Sumatra-Deckblatt haben, sie ziehen gut, weil handgearbeitet, die Form ist gefällig, sie sind hell (dunkel), nikotinarm, aromatisch, von vornehmem Duft, leicht (mittelkräftig, schwer).“

Verkaufsgespräche:

Ein Kunde probiert eine Zigarre:

„Nicht wahr, voll Duft und Würze? Das sind ganz köstliche Zigarren mit herrlichem Aroma und feiner Würze. Wirklich etwas Wundervolles. Ein edles Sumatra-Sandblatt legt sich um die pikante Einlage aus Havanna-Brasil-Tabaken. Jede Zigarre ist ein Genuß.“

Beim Anbieten einer Fehlfarbe:

„Die Qualität ist gleichwertig den Zigarren von reiner Farbe. Ebenso rein und fein ist das Aroma, gleich vorzüglich der Geschmack. Beide sind gleich in Größe und Gestalt. Beide sind aus den gleichen Tabaken hergestellt. Ein Unterschied besteht nur im Aussehen. Das Deckblatt der Fehlfarbe ist nicht so gleichmäßig in der Farbe, daher der Name Fehlfarbe und der Unterschied im Preis.“

Beim Anbieten eines Sortiments:

„Dies ist ein ganz hervorragendes Sortiment, das gern geraucht und viel gelobt wird. Jede Sorte hat eine andere Geschmacksrichtung. Abwechslung im Rauchen erhöht den Genuß. Zigarrensortimente eignen sich besonders gut zum Schenken.“

5. ZIGARETTEN

WARE. Zigaretten werden aus orientalischen und amerikanischen Tabaken hergestellt. Der Balkan (Mazedonien), Ägypten, die Türkei und Amerika sind die Hauptlieferanten. Durch die Mischung werden die verschiedensten Geschmacksrichtungen erzielt.

Sorten: Zigaretten mit oder ohne Mundstück, nikotinarm oder nikotinfrei.

VERKAUF. „Diese sind frisch; aus reinen, ausgewählten Orienttabaken nikotinarm.“ Jeder Raucher hat seine bestimmte Marke!

LAGERUNG DER TABAKERZEUGNISSE. Alle Tabakwaren unterliegen der Besteuerung und dürfen nur in oder aus Behältnissen verkauft werden, die mit der entsprechenden Steuerbanderole versehen sind. Tabak und Zigarren dürfen **nicht zu feucht und nicht zu trocken** lagern. Sonnenwärme und Ofenhitze wirken schädlich. Zigaretten müssen immer frisch sein. Kautabak ist in Tongefäßen aufzubewahren.

AUFGABEN: In welchen Gegenden Mitteleuropas wird Tabak angebaut? Welche Tabakerzeugnisse führst du? Charakterisiere den Geschmack und das Aroma einer guten Zigarre! Welche bekannten Zigarettenmarken gibt es?

Vierter Teil: Haushaltswaren

Die Haushaltswaren, die in einem Lebensmittelladen geführt werden, sind in der Hauptsache die für die Reinhaltung und Pflege von Kleidung und Wohnung benötigten **Hilfsmittel** wie Seife, Aufnehmer, Bohnerwachs usw. An diese Gruppe stellt man besondere Anforderungen, die als Verkaufspunkte gemerkt werden müssen.

Äußere Eigenschaften:	**Größe** (Stück, Doppelstück), **Gewicht, Aussehen, Farbe, Geruch, Festigkeit, Verpackung** (Geschenkkarton).
Wirkung:	**Art der Wirkung** (Aussehen, Glanz, Glätte, Pflege, Erhaltung, Reinheit, Desinfektion); **Güte der Wirkung** (Reinigungskraft, Unschädlichkeit, Hochglanz); **Dauer der Wirkung** (haltbarer Glanz); **Sicherheit der Wirkung, Zuverlässigkeit** (kein Versagen).
Anwendung:	**Art der Anwendung** (leichte, bequeme, kurze Anwendung, selbsttätig); **Vielseitigkeit der Anwendung** (für viele Haushaltszwecke geeignet).
Wirtschaftlichkeit:	Verhältnis zwischen Wirkung und Preis; **Ausgiebigkeit** (sparsam im Gebrauch).

I. Putzhilfen

Putztücher

Diese Artikel sind im Schußmaterial aus Baumwolle, Baumwollabfall oder Kunstbaumwolle; in der Kette aus Baumwolle, Jute oder Leinen. Das Kettgarn hat den Zug beim Gewebe auszuhalten, während das Schußgarn die Lücken zwischen den Ketten ausfüllen muß. Daraus ergibt sich: **Je besser die Qualität der Kette, um so haltbarer sind die Tücher.**

1. SCHEUERTÜCHER

WARE. An ein Scheuertuch stellt man folgende Anforderungen:

a) **gutes, dichtes, haltbares Kettmaterial.** Leinenzwirne, die doppelt gezwirnt und doppelt als „Doppelkette" verarbeitet sind. Einfach gezwirnte und einfache Ketten sind weniger haltbar;

b) **gutes Schußmaterial.** Es besteht am besten aus langen, reinen Baumwollfasern. Es darf nicht zu dicht gewebt sein, damit die Saugfähigkeit nicht behindert ist;

c) **Leinenbindung.** Die Schuß- und Kettfäden sind abwechselnd verkreuzt und zwar Faden um Faden (die haltbarste Bindung);

d) **große und schwere Qualitäten,** die am Rand und in der Mitte verstärkt sind, weil hier die Beanspruchung am größten ist.

Achte auch darauf, ob der Aufnehmer gesäumt ist oder nicht! Alles wirkt sich beim Preis aus. Dieser muß mit Hilfe dieser vier Punkte bewiesen werden.

VERKAUF. „Wir führen nur diese schwere Qualität, die sehr dick und haltbar ist. Am Rande hat dieser Aufnehmer doppelte Kette und ist deshalb etwas teurer als die einfachen Aufnehmer, dafür hält er aber auch bedeutend länger. Sie stehen sich besser, wenn Sie diesen großen Aufnehmer aus gutem Material anstatt eine leichte kleine Ware nehmen."

2. BOHNERTÜCHER

Bohnertücher sind gerauhte bzw. verfilzte Tücher.

3. POLIERTÜCHER

WARE. Die Ware ist meist gefärbt (gelb).

LAGERUNG UND BEHANDLUNG. Im Laden selbst lagere man die Tücher trocken. Wichtig für die Haltbarkeit ist aber die Behandlung der Tücher durch die Hausfrau. Die Tücher müssen nach dem Gebrauch ausgespült, ausgewrungen und zum Trocknen aufgehängt werden; sonst verfaulen die Aufnehmer. Beim Wringen ist darauf zu achten, daß das weiche Schußgarn nicht abgedreht, sondern in der Richtung mit dem festeren Kettfaden gewrungen wird.

4. FENSTERLEDER

WARE. Fensterleder sind gegerbte tierische Häute, die aus Reh-, Hirsch-, Gems-, Schaf- und Ziegenfellen gewonnen werden. Das Fell dieser Tiere wird gespalten. Aus der Fleischseite des Felles gewinnt man die Fenster- bzw. Putzleder.

Qualitätsunterschiede: Weichheit, Geschmeidigkeit, Putzfähigkeit, Widerstandsfähigkeit gegen Wasser und **Größe** sind Qualitätsmerkmale.

Schlechte Qualitäten sind klein, weisen harte, dünne und Schnittstellen auf.
Merke: Je weicher, griffiger und fehlerfreier die Ware ist, um so höher ist ihr Wert.

LAGERUNG. Fensterleder dürfen nicht der Sonne und dem Licht ausgesetzt werden. Sie müssen **kühl, nicht zu trocken** und **nicht in zu hellen Räumen** lagern, dann bleiben die guten Eigenschaften dieses sämischgegerbten Leders am besten erhalten.

VERKAUF. „Das ist ein deutsches Fensterleder, das in Qualität der belgischen Ware ebenbürtig ist. Es ist besonders groß, weich und vollkommen ohne Nähte."

5. BÜRSTEN, BESEN

WARE. Diese Artikel bestehen aus dem Rücken und dem Borstenteil. Der Rücken besteht je nach Verwendungszweck und Ausstattung aus: Holz, Knochen, Elfenbein, Zellhorn, Schildpatt oder Metall.

Beim Borstenteil werden verarbeitet:

Tierhaare:	Dachs-, Marder-, Roß-, Ziegenhaare, Schweineborsten;
Pflanzenfasern:	Fiber, Piassava-, Kokosfasern, Reiswurzeln, Sorgho;
Metalle:	Stahl- und Messingdraht, glatt und gewellt.
Kunstfasern.	

Qualitätsbestimmend ist bei diesen Artikeln:

1. die Qualität des Borstenmaterials und
2. die Herstellungsart.

Der Wert des Borstenmaterials richtet sich nach der Länge, Härte, Straffheit (Elastizität) und Farbe der Borsten. Die Befestigung des Borstenmaterials geschieht durch:

1. Rauh- oder Klebearbeit,
2. Durchzieharbeit,
3. Dreharbeit.

Dabei ist noch zu unterscheiden zwischen Maschinen- und Handarbeit. Bei der besten Ware soll das Borstenmaterial durch nichtrostenden Draht eingezogen werden. Ferner ist noch die Menge und die Mischung des verarbeiteten Materials (Stärke der Bündel und Anzahl der Reihen) zu berücksichtigen.

LAGERUNG. Bürsten und Besen sind sofort auszupacken und in trockenen Räumen zu lagern. Besen hänge man auf, während Bürsten auf den Rücken zu legen sind, damit die Borsten nicht krumm werden.

VERKAUF. „Diese Scheuerbürste ist sehr haltbar, die Bündel sind dick, dicht und fest."

6. SCHWÄMME

a) NATURSCHWÄMME

Schwämme sind auf niedrigster Stufe des Tierreiches stehende Lebewesen (keine Pflanzen), die in Kolonien auf dem Grunde der wärmeren Meere leben. Hauptsächlich kommen sie im Mittelmeer und an den Westindischen Inseln vor.

Qualitätsunterschiede:

a) Levantiner Schwamm ist die beste Qualität, er ist sehr feinporig hellgelb;
b) der griechische Zimoccaschwamm ist etwas härter;
c) die amerikanischen Schwämme, die als Pferde-, Tafel- oder Fensterschwämme in den Handel kommen, sind spröde;
d) Velvet-, Reefschwämme sind westindische Schwämme;
e) Westindische Hartheads (hardheds) sind sehr großporig.

b) GUMMISCHWÄMME

WARE — VERKAUF. Da gute Natur-Toilettenschwämme sehr teuer sind, werden aus Gummi Schwämme in jeder Form und in beliebiger Porigkeit hergestellt.

„Diese Schwämme sind nicht so leicht glitschig, lassen sich leicht reinigen und sind billig."

LAGERUNG. Um den Schwamm für den Verkauf stets ansehnlich zu erhalten, lasse man ihn nicht verstauben und setze ihn nicht der prallen Sonne aus. Schwämme dürfen nicht zu trocken lagern, damit sie stets weich und griffig bleiben. Heißes Wasser ist schädlich.

c) VISKOSESCHWÄMME

WARE.

Sie werden aus Zellulose hergestellt, die mittels Natronlauge und Schwefelkohlenstoff in eine vogelleimähnliche Masse übergeführt (Viskose von viscum = Vogelleim) wird. Die Viskose wird in Schwefelsäure gespritzt.

7. SCHEUERPULVER

VERKAUF. Die Zusammensetzung ist meist Fabrikgeheimnis.

„Dieses Scheuermittel ist von besonderer Feinheit und Schaumkraft; kratzt nicht, ist unschädlich, da es keine Säuren enthält; reinigt, putzt und scheuert."

8. SCHUHPFLEGEMITTEL

WARE. Schuhpflegemittel bestehen aus glanzgebenden Wachsen, die meistens in Terpentinöl gelöst sind, damit sie möglichst sparsam und fein verteilt auf das Leder aufgetragen werden können.

Sorten: fest, kremartig, flüssig, farbig und farblos.

Qualitäten: Terpentin- oder Benzinware, echte und reine Wachsware.

LAGERUNG. Kühl, trocken, vor Frost schützen.

VERKAUF. „Das ist eine Terpentinöl- und Edelwachsware, die eine große Reinigungswirkung hat, leicht einen schönen Hochglanz gibt, die Farbe auffrischt, das Leder erhält und pflegt, den Schuh wasserdicht macht, sparsam und somit billig im Gebrauch ist."

9. BOHNERWACHS

WARE. Bohnerwachs ist eine Mischung aus Bienenwachs, Karnaubawachs oder Paraffin mit Terpentinöl, Benzin und Farbstoffen. Minderwertige Ware enthält statt Terpentinöl Zusätze von Petroleum. Diese Produkte riechen, schmieren und trocknen schlecht.

LAGERUNG. Trocken, kühl.

VERKAUF. Man merke sich, es gibt **feste, kremartige** und **flüssige, farblose** und **farbige** Bohnerwachse.

„Wir führen nur dieses Edelbohnerwachs, das sich sehr leicht auftragen läßt, einen dauerhaften Glanz gibt, tritt- und wasserfest ist."

II. Waschhilfen

1. SEIFEN, SEIFENPULVER

WARE: Die Qualität der Seife ist abhängig von:

1. der Art und Qualität der **Rohstoffe,**
2. der stofflichen Zusammensetzung,
3. der **Herstellung,**
4. der **Lagerung** und **Pflege.**

und muß sich beim Gebrauch zeigen in:

1. **ihrer Wirkung** bezüglich Reinigung, Desinfektion, Pflege und Erhaltung der zu behandelnden Gegenstände,
2. **der Preiswürdigkeit:** bedingt durch ihre Reinigungskraft, Zuverlässigkeit, Unschädlichkeit und einfache Anwendbarkeit.

Alle möglichen tierischen und pflanzlichen Fette (Abfallfette, Fettsäuren) werden zu Seife verarbeitet. Da heute das Problem der Fettsäureherstellung aus der Kohle gelöst ist, wird auch aus dieser Fettsäure Seife hergestellt. Durch Zusatz von **Ätznatron** und **Ätzkalilauge** wird das Fett in Fettsäure und Glyzerin gespalten. Das Natron verbindet sich mit den Fettsäuren zu fettsaurem Natron (= harte Kernseife) und das Kali zu fettsaurem Kalium (weiche Schmierseife).

Aus Rohstoff, Herstellung, Lagerung und Behandlung	leiten sich folgende Verkaufswerte ab:
a) **Rohstoffe:** tierische und pflanzliche Fette und Öle, Fettsäure aus der Kohle, **Zusatzstoffe** (Ätznatron und Ätzkalilauge).	**Güte** (Reinheit, Milde, Unschädlichkeit), **Aussehen, Geruch, Festigkeit, Löslichkeit, Schaumkraft, Gleichmäßigkeit.**
b) **Herstellung:** Sieden, Klären, Kühlen, Trocknen, Schnitzeln (Pilieren), Stanzen.	**Verwendungsmöglichkeiten** Gebrauchseigenschaften (Reinigungs-, Heil-, Pflege-, Bleichwirkung), **Haltbarkeit, Gewicht, Aussehen.**
c) **Lagerung und Pflege:**	**Festigkeit, Aussehen, Wirtschaftlichkeit.**

Sorten: Es gibt **Schmierseifen, Kernseifen, Feinseifen fest, in Flocken, weich, kremartig, flüssig.**

Qualitäten: Schmierseifen 38—40% Fett,
Kernseifen 60—65% Fett,
Feinseifen 80—85% Fett.

LAGERUNG UND BEHANDLUNG.

Kernseife

Jede Kernfeife neigt im verpackten Zustand zum Schwitzen. Deshalb muß die Seife sofort aus den Kisten ausgepackt und zum Trocknen aufgestellt werden, derart, daß zwischen den einzelnen Riegeln oder Stücken die frische Luft hindurchstreichen kann. Auch müssen die einzelnen Seifensorten gesondert lagern, da ihr Salz- und Wassergehalt verschieden ist, und sie deshalb verschieden stark Feuchtigkeit anziehen. Der Lagerraum selbst darf nicht zu feucht sein, da dann, besonders im Winter, auch die beste und schönste Seife beschlägt; ebenso ist ein zu trockener und luftiger Raum für die Seifenlagerung ungeeignet. In diesem würde die Seife zu stark austrocknen und so zu viel an Gewicht verlieren.

Der Lagerraum muß eine mäßige Temperatur und einen mäßigen Feuchtigkeitsgrad besitzen!

Toilettenseife

Zunächst gilt hier das oben Gesagte in erhöhtem Maße. Seife in Kartons ist nicht zu stoßen und zu werfen, damit Seife und Karton nicht beschädigt werden. Beschmutzte und beschädigte Kartons machen einen schlechten Eindruck und lassen sich schwer verkaufen.

Schmierseifen

Die Lagerräume müssen **kühl, verhältnismäßig trocken** und im Winter **frostfrei** sein, damit die Seife nicht weich und lang wird oder austrocknet. Sie muß ihre Konsistenz behalten. Die Seifenfässer dürfen im Lagerraum (Keller) weder den feuchten Stein- oder Zementboden noch die Wände berühren, sondern müssen auf Holzunterlagen gestellt werden, so daß zwischen Boden und Fässern ein Hohlraum bestehen bleibt.

Naturkornseifen erfordern bei der Lagerung besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Da sich das Korn nur bei einer Temperatur von 14 bis 18° C entwickelt, ist diese Seife auch bei dieser Temperatur zu lagern.

Die Behälter sind stets bedeckt zu halten, damit die Seife gegen Wärme- und Kälteschwankungen geschützt ist.

Waschpulver, Seifenflocken müssen kühl und trocken aufbewahrt werden.

VERKAUF.

Kernseife.

Güte: ist mild, schont die Wäsche und die Haut; **Verwendungsmöglichkeit:** sie eignet sich für den Waschtag, für den Hausputz und für die Hände;

Preiswürdigkeit:
„Für nur ... Frs. erhalten Sie zwei große, feste Blockstücke im Gewicht von etwa ... g."

Feinseife.

Aussehen: gut, dezent, gefärbt; **Festigkeit:** festes hartes Stück, ist deshalb sparsam im Gebrauch; **Geruch:** angenehm, dezent, ist eine mit nur edlen und reinen Parfümen versehene Seife;

Güte: sie ist vollkommen unschädlich, mild, pflegt die Haut und macht sie geschmeidig, es ist eine überfette Seife, deshalb sehr gehaltvoll, sie schäumt gut;
Auswahl:
„Wir führen viele Sorten und Qualitäten. Jeder Geschmack kann befriedigt werden."

Seifenflocken:

Sie sind bequem. Jedes, auch das kleinste Quantum, kann dem Paket entnommen werden. Sie sind sehr leicht löslich und schäumen sehr schnell.

Seifenpulver:

Seifenpulver ist ein Vertrauensartikel. Dem Pulver selbst kann man als Laie die Güte nicht ansehen man muß sich schon auf seinen Kaufmann verlassen und er übernimmt volle Garantie.

„Dieses Seifenpulver ist sauerstoffhaltig, wäscht, bleicht und desinfiziert gleichzeitig, ohne die Wäsche zu beschädigen oder auch das Gewebe nur anzugreifen; es besitzt eine hervorragende Waschkraft, macht die Wäsche rein, ja blendend weiß und frisch, löst den Schmutz selbsttätig."

Aufklärung zur sachgemäßen Widerlegung von Einwänden:

Einwand: „Dieses Stück ist leichter als auf der Faltschachtel angegeben."

Widerlegung: „Kernseifen können durch lange Lagerung 10 bis 20 % ihres ursprünglichen Gewichtes verlieren, und zwar ist das auf das Verdunsten der in jeder Seife enthaltenen natürlichen Feuchtigkeit zurückzuführen. Die Fettsäure ist in der Seife an Alkali gebunden und kann unmöglich verfliegen. Sinngemäß erhöht sich der Prozentsatz Fett, so daß Waschkraft und Wert der Seife die gleiche bleiben. Durch die Gewichtsverminderung tritt also keine Verminderung der waschkräftigen Substanzen ein! Der Schwund an Reinigungsmasse wird ausgeglichen durch Erhöhung der Reinigungskraft!"

Einwand:

Seife, die ich letztens bei Ihnen kaufte, schäumte nur sehr schwach.“

Widerlegung: Ein derartiger Einwand muß bei reinen Kernseifen höflich, aber bestimmt zurückgewiesen werden. Man kläre den Verbraucher sachgemäß auf:

„Unser Leitungs- und Brunnenwasser ist ja stets mehr oder weniger „hart“ d. h., es finden sich in ihm gelöst kleine Mengen von Kalk und anderen mineralischen Stoffen vor. So besitzt das Wasser im Ruhrgebiet eine Härte von 26° D. H. (Deutsche Härte), in Erfurt bis zu 32°, in Würzburg bis zu 42° D. H., wobei ein Grad D. H. einem Kalkgehalt von 1 g auf 100 l Wasser entspricht. Diese Beimengen verbinden sich in der Waschlauge mit der Seife und beeinträchtigen stark deren Wirksamkeit. Hartes, also kalkhaltiges Wasser vernichtet einen Teil der Seife. Schon 10 g Kalk machen die 15- bis 16-fache Menge Seife unwirksam und nehmen ihr die Schaumkraft. Deshalb empfehle ich Ihnen, Ihr hartes Wasser, das sie zweifellos bei Ihrer letzten Wäsche benutzt haben, durch Bleichsoda zu enthärten, dann werden Sie die der Lauge zugesetzte Seife voll ausnutzen können, auch werden Sie über die große Schaumkraft der Seife erstaunt sein.“

Ein geschickter Verkäufer wird also die Beanstandung nicht nur widerlegen, sondern noch einen Zusatzverkauf tätigen.

2. BLEICHSODA

WARE. Bleichsoda ist ein Gemisch aus Soda, Wasserglas und Bleichstoffen.

LAGERUNG: Trocken.

VERKAUF. „Bleichsoda macht hartes Wasser weich, spart somit Seife und beschleunigt das Waschen, ist unschädlich und sehr ergiebig.“

3. WÄSCHESTÄRKE (Glanzstärke)

WARE. Glanzstärke besteht aus Weizen- oder Reisstärke, der Borax, Walrat, fein gepulvertes Wachs oder Stearin zugesetzt ist.

LAGERUNG: Trocken.

VERKAUF. „Diese Glanzstärke bewirkt bei Kragen, Manschetten und Oberhemden einen schönen Glanz und macht die Oberfläche schön und glatt.“

4. VALAN

Ein Markenartikel-Waschmittel, das auf chemischer Grundlage zusammen mit Seife die Wäsche ohne Einweichverfahren reinigt.

III. Brenn- und Beleuchtungsmittel

1. KERZEN

WARE. Für die Beurteilung einer Kerze ist ihr **Lichtwert** maßgebend, der sich aus **Leuchtkraft** und **Brenndauer** zusammensetzt.

Kerzen werden nach den zu ihrer Herstellung benutzten Materialien bezeichnet. Man unterscheidet:

Wachskerzen,
gemischte Wachskerzen,
Stearinkerzen,
Kompositionskerzen,
Paraffinkerzen.

Nach dem Verwendungszweck unterscheidet man:
Kronen-, Tafel-, Haushalt-, Weihnachts-, Wagen- und Altarkerzen.

Als Paraffinkerzen dürfen nur die aus Paraffin hergestellten gehandelt werden. Der Schmelzpunkt bei guter Ware liegt bei etwa 54° C. Abfallende Ware hat einen niedrigeren Schmelzpunkt. Sie ist an ihrer Biegsamkeit, schon bei geringer Wärme, zu erkennen und hat auch beim Schlagen einen dunkleren Klang. Die beste Qualität klingt hell.

Stearinkerzen haben ein weißes bis weißgelbliches Aussehen. Der Schmelzpunkt liegt bei etwa 50° C.

Unter Kompositionskerzen versteht man die aus einem Gemisch von Stearin und Paraffin oder Wachs und Paraffin hergestellten Kerzen. Das Mischungsverhältnis ist hier qualitätsbestimmend. Der Schmelzpunkt der Kompositionskerzen liegt bei etwa 48° C.

Wachskerzen müssen aus reinem Bienenwachs hergestellt sein. Diese Kerzen haben einen Schmelzpunkt von etwa 63° C.

LAGERUNG. Kühl, trocken, nicht werfen und stoßen.

VERKAUF. **Brenndauer, Leuchtkraft, Freisein von Geruch, Flackern und Ruß sowie nichttropfend sind die Verkaufswerte.**
„Diese Wachskerzen brennen schön hell und langsam, sie tropfen und riechen nicht."

2. PETROLEUM

WARE. Petroleum dient hauptsächlich zu Beleuchtungs-, Heiz- und Motorbetriebszwecken. Das Petroleum, das aus der Erde kommt, ist nicht zu gebrauchen. Es muß gereinigt werden. Je reiner (farb- und geruchlos) es ist, um so besser ist die Qualität. Die Hauptfundplätze sind: Pennsylvanien, Ohio, Kentucky, Westkanada, Mossul, Südrußland, Rumänien, Deutschland (Lüneburger Heide). Frankreich (Elsaß).

AUFGABEN: Biete einen qualitativ guten Aufnehmer an! Welches sind die Verkaufswerte für ein erstklassiges Fensterleder? Wie muß ein Naturschwamm beschaffen sein, den eine Mutter beim Baden ihres kleinen Kindes benutzen will? Stelle die Verkaufswerte und die Redewendungen für ein Stück Feinseife zusammen! Eine Kundin kauft Material für den Waschtag; was bietest du an? Welche Seife bietest du zum Waschen feiner Wollsachen an? Welche Eigenschaften muß ein gutes Schuhputzmittel besitzen? Biete Weihnachtskerzen an!

Anhang: Feinkost und kalte Küche

I. Einleitung

Die Tatsache, daß in der Praxis den Feinkostartikeln immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, macht es erforderlich, daß sich auch der Jungkaufmann sowohl in der praktischen Lehre als auch in der Berufs- und Fachschule mit ihnen befaßt. Der nachfolgende Abschnitt soll nur eine kurze Einführung in das interessante, aber auch ebenso schwierige Gebiet sein. Eine umfassende Ausbildung erhält er nur in einem ausgesprochenen Feinkostgeschäft nach Möglichkeit mit einer angeschlossenen Stadtküche und durch das Studium von Fachbüchern, sowie durch das Ausprobieren und die Durchführung guter Rezepte, die man neuzeitlichen Kochbüchern entnimmt.

II. Was verstehen wir unter einem Feinkostgeschäft

In früheren Jahren unterschied sich der Typ des ausgesprochenen Feinkostgeschäftes von den anderen Lebensmittelgeschäften dadurch, daß in diesem Nahrungs- und Genußmittel für den verfeinerten Geschmack geführt wurden, insbesondere hochwertige Auslandserzeugnisse. Weiterhin wurde Wert darauf gelegt, alle Waren in ansprechender Weise herauszustellen. Charakteristisch für diesen Geschäftstyp ist auch die sogenannte Stadtküche gewesen, d. h. eine Abteilung, in der hochwertige Nahrungsmittel tafel- und genußfertig bereitet wurden. Dies geschah vorwiegend für Festessen in Familien und Gesellschaften.

Das ausgesprochene Feinkostgeschäft verlor in den Jahren nach 1933, besonders aber im Kriege seine Bedeutung und sein äußeres Ansehen durch den Mangel an hochwertigen Genußmitteln und Luxuswaren, durch die es sein Gepräge erhielt. Langsam entsteht jedoch auch dieser Geschäftstyp wieder, ähnlich den Spezialgeschäften in Schokoladen und Süßwaren.

Zu den **Feinkostartikeln** rechnet man unter anderem:

Mayonnaise und die damit hergestellten Soßen, einfache und zusammengesetzte Salate, Krebssalate, Obstsalate, Eierspeisen, Aspik, Gänseweißsauer, Timbale, Horsd'oevre-Platten, Schwedenplatten, Käseplatten und Käsegebäck, gefüllte Tomaten und Gurken, Mischbutter oder Creme, Hühner, Gänse (Geflügel), Hase (Wild), Krustentiere: Hummer, Langusten, Krebse, Kaviar.

III. Herstellung und Verkauf der einzelnen Feinkostartikel

1. MAYONNAISE

In der „Kalten Küche" des Lebensmittelkaufmanns spielt die **Mayonnaise** eine wichtige Rolle. Deswegen ist zu empfehlen, der Herstellung von Mayonnaise die ganze Aufmerksamkeit und Sorgfalt zu widmen.

Mayonnaise ist eine Emulsion. Als Grundstoffe verwendet man Eigelb, Essig, Öl sowie verschiedene Gewürze.

Herstellung:

Die Zutaten: 6 Eigelb (ohne Fruchtknoten), 1 Liter Erdnußöl, 10 Gramm feines Salz, 2 Gramm Pfeffer oder Paprika, der Saft von 2 kleinen Zitronen und 1½ Eßlöffel Essig. Soll ein recht pikanter Geschmack erzielt werden, nimmt man statt Weinessig Estragonessig.

Die 6 Eigelbe werden in der Terrine mit dem Salz und Pfeffer schaumig verrührt, einige Tropfen Essig werden beigegeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen wird das Öl tropfenweise hineingetan. Erst wenn die Eigelbe sich mit dem Öl gebunden haben und beides eine ansehnliche Menge ergibt, kann das Öl schubweise hinzugegeben werden. Eier und Öl müssen zum Schluß eine feste Masse bilden, die am Schneebesen hängen bleibt.

Nun schmecke die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, gegebenenfalls auch noch mit Essig und Salz ab! Man kann in die fertige Mayonnaise, der besseren Bindung wegen, auch noch einige Löffel heißes Wasser hinzugeben.

Werden täglich größere Mengen Mayonnaise verbraucht, empfiehlt sich die Anschaffung einer von Hand oder elektrisch betriebenen Anschlagmaschine (Rührfix); das geht rationeller. Die Mayonnaise wird in einem nicht zu kühlen Raum aufbewahrt, sie hält sich etwa 14 Tage.

Sollte die Mayonnaise nicht gelingen, gar gerinnen, so hat das eine der folgenden Ursachen:

1. Das Öl war zu kalt oder flockig.
2. Altes Öl wurde verwandt.
3. Das Öl wurde zu Beginn zu schnell hineingegossen.
4. Das Verhältnis Öl zu Eigelb war zu groß.

Wenn das Öl zu kalt ist, kann es sich mit den Eigelben nicht verbinden. Stelle die Flasche in einen Topf mit warmem Wasser, bis das Öl klar und durchsichtig ist.

Das fertige Erzeugnis kann vielseitig verwendet werden, wie zum Beispiel zu

2. KRABBENMAYONNAISE

Sie wird aus frischen oder Büchsenkrabben hergestellt. Die letzteren müssen gut gewaschen und ausgedrückt werden. Danach wird Mayonnaise hinzugegeben, die mit Worchestersauce (sprich wuster ...) pikant abgeschmeckt wurde. Bei der Verwendung von frischen Krabben ist nach dem Kochen derselben zuerst die Schale zu entfernen. Um die Mayonnaise besonders ansprechen zu lassen, wird sie mit Krabben, gehackten Eiern und gehackter Petersilie bestreut.

3. HUMMERMAYONNAISE IN PORTIONEN

Nachdem der Preis der Mayonnaise für die Portion kalkuliert worden ist, wird die bestimmte Menge Hummer abgewogen, der vorher in Essig leicht mariniert worden ist. Die Portion gibt man in eine mit pikant abgeschmeckter Mayonaise angefüllte Muschel und dressiert den Hummer kuppelförmig auf. Zur Garnierung werden Hummerscheren, Gurken, Tomaten, Trüffeln, Eier und Petersilie verwendet. Auf einer Silber- oder Porzellanplatte werden die Portionen zum Verkauf gestellt.

Eine weitere Anwendungsmöglichkeit der Mayonnaise ist ihr Gebrauch bei

4. SOSSEN

Die Mayonnaise wird mit Weißwein verdünnt und mit Einlagen versehen. Bei einer Remouladensoße werden gehackte Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Kerbelkraut, Sardellen und Kapern hinzugegeben.

Sehr häufig wird Mayonnaise zur Herstellung der verschiedenen

5. SALATE

gebraucht. In der Feinkostabteilung des Lebensmittelgeschäftes dürfen sie nicht fehlen.

a) Gemüsesalat

Schneide Blumenkohl in kleine Röschen, lasse sie 15 Minuten in siedendem Wasser gar werden und säuere dann mit Essig und Salz. Gekochter Spargel wird in kleine Stücke, Prinzeßbohnen, Möhren und Sellerie werden in Würfel geschnitten. Rote Beete nicht verwenden! Alles zusammen mache mit Mayonnaise an, die mit Zucker, Essig, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt ist.

Verwende für die Garnierung hartgekochte Eier, Petersilie, Radieschen, Tomaten und in Würfel geschnittenen Aspik! Der Gemüsesalat kann auch in kleine Förmchen eingesetzt und mit Aspik übergossen werden.

b) Heringssalat

Die Herstellung des Heringssalats ähnelt der des Gemüsesalats. Nimm gewässerte Salzheringe, Gewürzgurken, Äpfel, Rote Beete und Pellkartoffeln und schneide alles in gleiche, kleine Würfel, die mit Essig angesäuert werden! Schütte die Würfel auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft; der Salat soll nicht zu wässerig werden. Man kann in den Heringssalat auch Fleischwürfel von gekochtem oder gebratenem Fleisch geben. Der Salat wird mit Mayonnaise angemacht, die mit Senf, Zucker, Essig und Worchestersauce pikant abgeschmeckt ist.

Der Heringssalat wird kuppelartig auf Glasplatten oder Glasschalen angerichtet. Wird die Portion tischfertig gemacht, kann man die Kuppel in vier oder acht gleiche Felder einteilen. Eine Umrandung mit Petersilie, gehacktem Aspik und Radieschen sieht schön und appetitlich aus.

Stellt man Platten oder Schalen mit Salaten im Laden oder im Schaufenster aus, so achte man darauf, daß nicht nur der Salat selbst ganz frisch ist, sondern auch die Beilagen keine Spuren von Trockenheit zeigen und an Schalen und Schüsseln sich keine Ränder von Mayonnaise bilden.

c) Kartoffelsalat

Zur Herstellung von Kartoffelsalat eignen sich am besten Salatkartoffeln, die warm verwendet werden. Man läßt sie in einer Bouillon, der eine kleinwürflig geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker zugegeben werden, eine Stunde ziehen. Die Kartoffeln werden nochmals abgeschmeckt und nach dem Erkalten Mayonnaise hinzugefügt. Eier, Gurken und Tomaten dienen als Dekoration.

d) Krebssalat nach Königlicher Art

Gleiche Teile gewässerte oder frische Krebsschwänze, Spargelköpfe und Tomaten werden in Würfel geschnitten. Eine mit feingehackten Kapern und Mixed Pickles versetzte Mayonnaise wird untergerührt. Der Salat kann mit Trüffeln, Eiern, Tomaten, Petersilie und den Krebsschwänzen garniert werden.

e) Obstsalat

Zu diesem können alle Früchte, eingelegt oder frisch gebraucht werden. Die geschnittenen Früchte bestreut man mit Zucker, vermischt sie und tränkt sie mit Maraschino, Rum oder Arrak. Fruchtsalat soll kalt sein. Deshalb soll man diesen auf kleingestoßenes Eis stellen.

6. EIERSPEISEN

Die übliche Art Eierspeisen für die Feinkostgeschäfte bestehen in hartgekochten, sowie verlorenen Eiern, die in Essigwasser weichgekocht werden. Sie werden in der Hauptsache auf gebackenen Tarteletten und auf gerösteten Toasts angerichtet.

a) Russische Eier

Sie werden längs oder quer halbiert und auf Tarteletten gebracht, in denen sich dicke Remouladensoße befindet. Eine Garnierung kann mit Sardellenringen, geräucherten Lachsecken, Kaviar, Aspik, Tomaten, Gurkenstreifen und Petersilie erfolgen.

b) Verlorene Eier

Sie werden mit Mayonnaise überzogen und auf gerösteten Toasts angerichtet. Eine Garnierung kann wie bei den russischen Eiern erfolgen.

7. ASPIK

Neben der Mayonnaise spielt der Aspik eine große Rolle. Ohne Aspik wäre man nicht in der Lage, all die vielen Dinge in der kalten Küche für das Auge des Feinschmeckers gefällig zurechtzumachen.

Aspik muß kristallklar und seine Farbe dem „Fond" angemessen sein. Unter Fond versteht man das Fleisch, Geflügel, Wild oder den Fisch, die in Aspik gelegt werden. Der Aspik muß mit seinem Fond in einer bestimmten Festigkeit verbunden sein. Hierbei den richtigen Grad zu treffen, erfordert Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit. Es ist zu raten, von dem nicht fertigen Aspik eine Probe zu nehmen, sie auf Eis zu setzen und so die Festigkeit zu prüfen.

Aspik ohne Gelatine

wird hergestellt: aus 1½ Pfund Kalbsknochen, ½ Pfund Rinderknochen, 1 Pfund Schweineschwarten, 200 g Karotten, 150 g Zwiebeln, 50 g Lauch, 50 g Sellerie, 100 g Salz, 2,5 g Pfefferkorn, 1 g Lorbeerblätter, 2,5 g Pimentkorn und Essig nach Geschmack. Das geschnittene Gemüse läßt man mit den Knochen und den Schweineschwarten in ca. 6 Liter Wasser 4 bis 5 Stunden kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb und läßt erkalten. Das Fett wird oben abgenommen. Die verbleibenden restlichen Fettaugen werden mit Saugpapier abgehoben, die Brühe wird geklärt.

Leichter Aspik ohne Gelatine

wird hergestellt aus: 1 Pfund Schweineschwarten, 1 Pfund Kalbsfuß, 1 g Lorbeerblättern, 1 g Pfefferkorn, 1 g Pimentkorn, 75 g Zwiebeln, 50 g Salz, 1 Bund Wurzelwerk und Essig nach Geschmack. Alles läßt man in ca. 4 Liter Wasser kochen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Fett oben abnehmen, und dann die Brühe klären.

Das Klären des Aspiks geschieht so: Die erkaltete Brühe, die vom Fett völlig befreit sein muß, wird wieder flüssig gemacht. Auf 1 Liter Brühe werden dann 1 bis 2 Eiweiß mit etwas Wasser in einer Schüssel zerschlagen und in die Brühe gegeben. Alsdann wird die Brühe mit Salz, Essig oder Wein abgeschmeckt. Dann wird sie unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht und gleich beim ersten Aufstoßen vom Feuer

genommen. Der Topf wird mit dem Deckel verschlossen; abseits der Feuerstelle läßt man den Inhalt 15 Minuten ziehen, bis sich das Eiweiß zu Ballen zusammengezogen hat. Der Aspik wird nun durch ein Passiertuch oder eine Serviette gegossen, die man auf die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden hat. Der zuerst durchlaufende Aspik wird noch trübe sein. Man gieße ihn daher noch einmal durch das Tuch, jedoch sehr vorsichtig, damit die bereits eingefüllte und durchlaufende Brühe nicht aufgerührt wird.

Aspik mit Gelatine

wird stets von der Brühe, in der das betreffende Fleisch oder der Fisch gekocht wurde, gekocht. Hat man solche Brühe nicht zur Hand, so koche man beim Fleischaspik von kleingehackten Kalbs- und Rinderknochen mit Zugabe von Salz, einigen Zwiebeln, Möhren und Sellerie eine kräftige Brühe. Diese gießt man durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Das gleiche gilt vom Fischaspik. Man kocht die Gräten eines Fisches mit Salz, geschnittener Zwiebel, Möhren, Sellerie und einigen Lorbeerblättern. Ist die Fischbrühe nicht kräftig genug, so kann man ihr noch Fleischbrühe hinzusetzen. Das Fett wird vor dem Klären gut abgenommen. Die Brühe setzen wir wieder auf das Feuer, fügen pro Liter Masse 45 g Gelatine bester Qualität hinzu und lassen aufkochen. Sobald die Gelatine zugefügt ist, muß gut gerührt werden, da sich sonst die Gelatine am Boden festsetzt und leicht anbrennt. Es wird dann geklärt, in der gleichen Weise wie beim Aspik ohne Gelatine.

Garnieraspik

wird zubereitet aus 1 Liter Wasser, 60 g Gelatine, Suppenwürze, Salz und Essig nach Geschmack. Das Wasser mit den Gewürzen wird zum Kochen gebracht, dann wird die vorher gewaschene und ausgedrückte Gelatine hineingegeben. Man läßt aufkochen, dann wird geklärt, wie schon dargestellt. Dieser Garnieraspik läßt sich schnell anfertigen, man braucht davon nicht große Mengen auf Vorrat zu halten. Er dient zum Garnieren von Platten, zum Ausstechen von Formen, zum Spritzen sowie Füllen von künstlichen Früchtestreifen. Man verwendet ihn auch gefärbt. Zu Speisezwecken muß man ihm Madeira oder anderen Wein beigeben. Man rechnet auf 2 Liter Aspik ein Glas. Der Aspik wird in Steintöpfen oder Emailleschüsseln aufbewahrt. — Man kann den Aspik auch mit Madeira, Marsala, Sherry, Champagner oder Weißwein abschmecken. Die Weine lasse man aber nicht mit kochen, man gieße sie nur in den fertigen und noch flüssigen Aspik hinein.

(a) Aal in Aspik

Der abgezogene und von den Flossen befreite Aal wird in Stücke geschnitten und die Eingeweide entfernt. Sie werden gewaschen und zum Kochen aufgesetzt. Es werden eine halbe Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Salz, Essig, Weißwein, Pfeffer und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt und soviel Wasser hinzugefügt, daß der Aal gerade bedeckt ist. Wenn der Aal weichgekocht ist, wird von der Brühe der Aspik gekocht. Der ausgekühlte Aal wird in Glasformen mit Aspik übergossen. Bei blaugekochtem Aal in Aspik darf die Haut nicht abgezogen werden.

(b) Gänseweissauer

Die einzelnen Keulen und Rückgratstücke der gekochten Gans setzt man in Gläser, nachdem der Boden mit einer Schicht Aspik ausgekleidet ist. Der Aspik wird aus der Brühe unter Verwendung von Gelatine gekocht. Er wird recht säuerlich mit Essig und Zitrone abgeschmeckt. Nachdem die Stücke mit Aspik überdeckt sind, werden noch 2 bis 3 Stücke aus dem Brustfleisch in netter Anordnung hinzugefügt und ebenfalls mit Aspik überzogen.

8. TIMBALE

Timbale sind geformte Behälter aus Zink, Weißblech oder Glas, die mit einer dünnen, gleichmäßigen Schicht Aspik ausgekleidet werden, damit sie mit bestimmten Speisen gefüllt werden können. Besonders bei der Horsd'oeuvre-Platte werden sie gebraucht.

Timbale mit Krabbensalat

Die Form wird mit Aspik ausgekleidet, reihenförmig mit Krabben garniert und innen mit einem Krabbensalat gefüllt und zugegossen.

9. HORSD'OEUVRE-PLATTEN

Man kann kalte und warme Horsd'oeuvre (sprich hordöwer) unterscheiden. Feinkostgeschäfte führen nur kalte Horsd'oeuvre. Die Zusammenstellung ist in den einzelnen Ländern verschieden. In Deutschland bevorzugt man Horsd'oeuvres aus Russischen Eiern, verschiedenen Salaten, Kaviar, Hummern, gefüllten Tomaten, verschiedenen Eiergerichten, Timbale, Sardinen, Sardellen, gefüllten Oliven, Gänseleberpasteten, Thunfisch, Räucheraal, Heringsfilet in Mayonnaise, Remoulade oder Weißwein, Matjesfilet in Mayonnaise, Räucherlachs, Lachs in Aspik, Fische in Aspik, gefüllte Artischocken, Trüffelleberwurst, Gelatinen, Gänsebrust usw. Zur Horsd'oeuvre-Platte ist jede Delikatesse zu gebrauchen, die aus Fleisch, Fisch, Ei, Salat usw. besteht. Die einzelnen Muschelschalen, die mit den verschiedensten Delikatessen gefüllt und nett garniert sind, werden auf einer Silber- oder Porzellanplatte angerichtet. Pro Person rechnet man zwei Muscheln. Der Inhalt richtet sich selbstverständlich nach dem Preis. Man vermeide eine einseitige Zusammenstellung, wie nur Fleisch oder Eiersorten, sondern gebe von jedem etwas.

10. SCHWEDENPLATTE

Sehr häufig wird die Schwedenplatte mit der Horsd'oeuvre-Platte verwechselt. Sie besteht hauptsächlich aus den verschiedensten Fischmarinaden oder Fischen in Aspik oder Öl, die auf Toast oder kleingeschnittenen Brötchen mit Butter bestrichen angerichtet werden. Auch hier ist auf das Garnieren Wert zu legen.

11. KÄSEPLATTEN UND KÄSEGEBÄCK

Es gibt zwei Möglichkeiten. 1. Der Kunde kauft kleine Portionen verschiedener Käsesorten, um sich zu Hause eine Platte herzurichten. Es macht ihm Schwierigkeiten, eine „kunstgerechte" Aufteilung des Plattenbodens zu erzielen, die einzelnen Teile zu formen, seine Hand ist ungeübt, er kennt die „Kniffe" nicht. 2. Der Kaufmann bietet sich an, den vom Kunden gekauften Käse fachmännisch und in Portionen, die der Zahl der Gäste entsprechen, formgerecht anzuordnen. Es macht zwar ein wenig Arbeit, es ist aber eine billige Werbung.

Roquefort-Käse in Stücken, Chesterkäse in Streifen und Emmenthaler in Scheiben. Gervais in der Original-Staniolpackung, nur das obere Blatt aufgeklappt, der Firmenzettel als Echtheitszeichen bleibt auf dem Käse liegen. Mittelteil eine Rose aus Butter, von Käsegebäck eingefaßt. Auf Petersilie und Radieschen bewußt verzichtet. Brot und Pumpernickel werden getrennt serviert.

12. GEFÜLLTE TOMATEN UND GURKEN

Durch die gefüllten Tomaten ist in den Feinkostgeschäften die Möglichkeit vorhanden, Warenreste in der Füllung noch zu verwerten. Durch eine ansprechende Garnierung können sie besser abgesetzt werden. Schön geröteten, festen, mittelgroßen Tomaten

werden die Deckel abgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Die Tomaten werden mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl mariniert und nach dem Abtropfen mit den zubereiteten Salaten gefüllt.

a) Tomaten nach Deutscher Art

werden mit feinwürflig geschnittenem Gemüsesalat gefüllt und der Deckel aufgesetzt. Sie können mit verschiedenen Dekoren garniert und mit Aspik überzogen werden.

b) Gefüllte Gurken

Dazu werden mittelgroße, langgestreckte Salzessig- oder Gewürzgurken ausgesucht. Längs wird ein Deckel abgeschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Nach dem Herauslaufen des Wassers werden sie mit Fleisch- oder Italienischem Salat gefüllt. Als Garnierung dienen Salatblätter, Radieschen, Mayonnaise, Petersilie, Eierscheiben, Tomatenstücke, Sardellenfilets, Zitronenscheiben, Kapern und Mayonnaise.

13. MISCHBUTTER

Zur Herstellung von Mischbutter können unansehnlich gewordene Waren verwendet werden. Sie werden entweder in Blockform zum Schneiden oder in einer Schüssel angefertigt. In kleinen Windbeuteln oder in Muscheln kann sie zu den Horsd'oeuvre-Platten verwendet werden.

Sardellenbutter

Gereinigte und gewässerte Sardellen werden abgetrocknet und fein zerteilt. Nach Zugabe des dreifachen Gewichtes Butter wird das Ganze gut vermischt und durch ein Sieb geschlagen.

14. KRUSTENTIERE

Lebende Hummer und Langusten dürfen nicht im Fischbassin aufbewahrt werden, da sie dort in ganz kurzer Zeit sterben. Sie liegen am besten in feuchtem Moos oder in angefeuchteten Brennesseln. Direkte Sonnenbestrahlung oder zu große Kälte schadet ihnen. Da die Tiere in Gefangenschaft keine Nahrung zu sich nehmen, werden sie bald matt und müssen durch Kochen verarbeitet werden.

Krebse dagegen können im Fischbassin aufbewahrt werden, nur muß ein mit Moos gefüllter Korb in das Wasser gestellt werden, damit sie sich auch an der Luft aufhalten können. Als Nahrung können ihnen Fleischstücke gegeben werden. Krebse lassen sich aber auch auf angefeuchtetem Moos halten. Müde Krebse müssen aber auch sofort durch Kochen verarbeitet werden.

Das Kochen von Hummer, Langusten und Krebsen geschieht in einem mit Salz, Kümmel, einigen zerschnittenen Zwiebeln und Petersilienstengeln versetzten Wasser, nachdem die Gewürze gut durchgekocht worden sind. Die Hummer, Krebse oder Langusten (auf ein Brettchen aufgebunden, um das Einrollen des Schwanzes zu verhindern) werden gewaschen und lebend in dieses kochende Wasser eingelegt. Der mit einem Deckel verschlossene Topf wird bei Hummern ca. 20 Minuten, bei Langusten ca. 30—35 Minuten und bei Krebsen ca. 10 Minuten auf das Feuer zum Kochen gestellt. Die Tiere läßt man in der Brühe erkalten und bewahrt sie dann gut in Eis verpackt auf.

15. KAVIAR

Es wird zwischen dem frischen oder körnigen und dem gepreßten Kaviar unterschieden. Da der Kaviar an der Luft bei Zimmertemperatur leicht verdirbt, muß er in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden. Zum Verkauf ist die Dose in gemahlenes Eis zu stellen und Obacht zu geben, daß das schmelzende Eis nicht eindringen kann. Kaviar muß großkörnig sein. Er verliert an Qualität, wenn er wässerig wird.

Zum Entnehmen des Kaviars soll ein Holz- oder Hornlöffelchen genommen werden. Kalter Kaviar schmeckt besser als warmer, es ist vorteilhaft, ihn auf Eis zu servieren und Zitrone, Butter und Toasts dazu zu geben.

16. DER DEKOR

Der Dekor bei den verschiedenen Feinkostartikeln hat die Aufgabe, das Auge des Kunden anzuregen und ihn zum Kauf zu bringen. Der Dekor muß eine saubere, einladende und geschmackvolle Wirkung haben. Das Dekorationsmaterial muß selbstverständlich zu den Feinkostartikeln in Einklang stehen. So wäre es unangebracht, eine Geflügelmayonnaise mit Räucherlachs zu garnieren. Das Material für den Dekor sind Räucherlachs, Sardellen, Eiweiß, Eigelb, Aspik, Trüffel, Kapern, Radieschen, Rote Rüben, Gurken, Estragonblätter, Lauch, Schnittlauchhalme, Tomaten, Petersilie, Salatblätter usw. Estragonblätter, Lauch und Schnittlauch sind vor dem Gebrauch kurz in Sodawasser zu blanchieren und in kaltem Wasser abzukühlen.

17. DAS KÜCHENFERTIGMACHEN

Einige Beispiele

a) Ein Huhn wird bratfertig gemacht.

Natürlich muß man wissen, daß es vier Arten von Hühnern gibt:

Brathühner = junge Hühner; Kapaunen = junge, gemästete, verschnittene Hähne; Poularden = junge, gemästete Hennen; Suppenhühner = alte Hühner.

Im allgemeinen wird Geflügel undressiert verkauft. Derjenige Kaufmann jedoch wird im Vorteil sein, der der Kundin ein Huhn bratfertig machen kann. Mit dieser Bereitschaft läßt sich gut werben.

Das gerupfte, nicht ausgenommene Huhn wird flambiert (gesengt), indem man es an Kopf und Füße faßt und über eine Gasflamme hält. Dabei wird es mehrmals gewendet, damit die feinen Flaumhaare restlos abgebrannt werden. Das flambierte Huhn wird jetzt auf die Bauchseite gelegt und auf der Rückenseite vom Kopfe bis zum Ende des Halses aufgeschnitten. Der Hals wird aus der ihn umgebenden Haut herausgezogen und an der Stelle, wo er auf den Rumpf trifft, abgehackt. Die Halshaut wird etwa fingerlang oberhalb abgeschnitten und über den Rücken des Huhnes gelegt, damit die Schnittöffnung verschlossen wird und der Bratensaft nicht auslaufen kann. Die Füße werden so abgehackt, daß ein Stumpen unterhalb des Gelenkes stehen bleibt. Beim Braten hat die Haut so am Gelenk einen Halt.

Der After wird abgeschnitten, vom After aus wird das Huhn soweit aufgeschnitten, daß man knapp mit den Fingern hineinlangen kann. Erfasse den Magen und ziehe mit diesem die Eingeweide heraus. Herz, Magen und Fett werden von den Eingeweiden getrennt. Von der Leber wird die Galle entfernt, sie darf nicht zerschnitten werden, da sonst das Fleisch ungenießbar wird.

Damit das Huhn die richtige Bratform erhält, wird es mit Hilfe einer Dressiernadel und eines Bindfadens dressiert. Das Huhn wird zunächst auf die Brust gelegt.

Die Nadel wird durch den rechten Flügel, dann durch den Rücken mit der zurückgeschlagenen Halshaut und endlich durch den linken Flügel gestochen. Das Huhn wird auf den Rücken gelegt, die Beine werden seitlich an den Brustkorb gedrückt. Die Nadel wird kurz oberhalb des Gelenks durch das linke Bein gestochen, unter dem Brustkorb hindurch in das rechte Bein geführt. Auf der linken Seite werden die Fadenenden fest zusammengezogen und verknotet.

Der Magen wird aufgeschnitten, gereinigt und von der Magenwand befreit. Magen, Herz, Leber und Hals werden neben das bratfertige Huhn gelegt. Man achte darauf, daß das Huhn auf einer fleckenlosen Platte dekoriert wird; füge etwas Grünkohl und Petersilie hinzu; der Käufer wird nicht ausbleiben.

b) **Eine Gans wird verkaufsfertig gemacht.**

Das blutige Halsstück wird mit Pergamentpapier zugebunden. Die Gans muß so sauber geputzt sein, daß auch die Flaumenfederchen entfernt sind; wie Marzipan muß die Gans aussehen. Die Flügel sind an die Seiten angelehnt. Die Beine sind auf den Rücken, die Unterseite der Schwimmhäute nach innen gedreht; so erhalten Bauch und Brust eine ansprechende Wölbung.

Nicht jeder wünscht eine vollständige Gans. Der Kaufmann tranchiert und bietet z. B. die Rückenpartie mit Keulen für sich an, die sich auch noch halbieren läßt. Das reine Bruststück einschließlich des Brustkorbes ist das Wertvollste an der Gans. Das Bruststück wird entknocht, zusammengeklappt, vernäht und geräuchert als Spickbrust angeboten, die wertvollste Veredelung der Gans.

c) **Ein Hase wird verkaufsfertig gemacht.**

Geübte Fachleute werden das Alter eines Hasen sofort erkennen, wenn sie ihn am Auslauf des Rückens, den Keulen, anfassen. Der Laie wird das sicherste und beste Erkennungszeichen im Einreißen der Ohrenspitze finden. Die Ohrenspitze wird von oben nach unten, nicht an der Breitseite, eingerissen. Läßt sich die Ohrenspitze leicht einreißen, dann ist der Hase jung; bei einem alten Tier muß man dagegen kräftig einreißen.

Einen Hasen kann man natürlich im Fell verkaufen. Aber es gehört zum Fach, den Wünschen des Kunden entgegenzukommen und das Wildbret küchen- oder bratfertig zu verkaufen. Unter küchenfertig versteht man: abgezogen und aufgebrochen. Bratfertig ist: gehäutet und gespickt.

Das Abziehen des Hasen ist einfach, jeder kann es, wenn er bestimmte Regeln beachtet. Es ist wichtig, daß das Fleisch gut vom Fell gelöst ist, das sonst leicht einreißt. Sollte etwas Fleisch anhaften, so löse man es vorsichtig mit einem scharfen Messer ab.

Der Hase wird nun an zwei Nägeln an der Wand oder an einem Brett mit der Bauchseite nach vorn aufgehängt. An den Hinterläufen zwischen Sehnen und Knochen macht man einen Einschnitt. Die Beine des Tieres werden gespreizt. Mit einem scharfen Messer wird das Fell unterhalb der Pfoten ringsherum gelöst. Alsdann fährt man mit dem Messer in der Mitte der Keulen durch das Fell bis in den Spalt des Afters. Nun löst man das Fell von den Keulen und zieht es tief herunter bis auf die Läufe (Vorderpfoten). Es ist also bei geschicktem Verhalten gar nicht notwendig, irgendwie mit dem Messer nachzuhelfen. Jetzt zieht man die Läufe aus dem Fell und schneidet die Vorderpfoten ab. Nun wird das Fell über den Kopf gezogen, wobei die Ohrmuscheln durchschnitten werden. Hat man den Hasen vollständig abgezogen, so wird der Bauch von oben bis unten aufgeschlitzt. Der Mastdarm kann erst dann freigelegt werden, wenn der mittlere Knochen, mit dem die Keulen verbunden sind, durchgeschlagen ist. Von den herausgezogenen Eingeweiden werden Herz und Leber getrennt. Nun schlägt man dem abgezogenen Hasen den Kopf oben am Halsende ab. Die Läufe werden abgetrennt. Die Bauchlappen mit dem Gerippe werden dann mit einer Schere schräg nach oben abgeschnitten, so daß die langen fleischlosen Rippenteile vom Rückenteil getrennt werden. Will man den Rücken von den Keulen trennen, dann schneidet man mit einem Messer schräg nach innen, so daß die Keulenform nicht verletzt wird und breche kurz das Rückgrat durch. Die noch vorhandenen Pfoten werden jetzt von den Keulen abgehackt, und der Rücken, die Keulen und die Läufe werden auf einer Platte verkaufsfertig gemacht. Die Bauchlappen und Rippenteile sowie das gesamte Blut, Hals, Kopf, Herz und Leber (versäume nicht, die Galle zu entfernen) werden getrennt von Keulen und Rücken verkauft und zu Wildragout (Hasenpfeffer!) kleingeschlagen.

Zum Schluß noch einige Ratschläge zum Aufbewahren von Hasen im Gefrierraum. Will man ganze Hasen längere Zeit aufbewahren, so läßt man diese im Fell gefrieren. Um eine Verwechslung zwischen alten und frischen Stücken zu vermeiden, befestige man am Fell einen Zettel, auf dem das Datum der Einlagerung steht. Werden dann eingefrorene Hasen gebraucht, so läßt man diese möglichst im Freien langsam auftauen, dies jedoch nicht bei warmem Wetter. Falls ausgelöste Keulen und Rücken im Gefrierraum aufbewahrt werden müssen, versäume man nicht, das Fleisch vorher in weißes Papier einzuschlagen, damit die Häute sich nicht zu fest anlegen und das Stück nicht an Aussehen leidet. Es braucht wohl nicht besonders darauf hingewiesen zu werden, daß empfindliche Waren, wie z. B. Butter, nicht mit Wild in einem Kühl- oder Gefrierraum lagern dürfen, da sie sonst den Wildgeruch anziehen.

Welche Weine reicht man bei Tisch zu festlichen Gelegenheiten?

Vor dem Essen:	Apéritifs
Zu den Austern:	Rheinwein, Mosel, trockenen Sautern, weißen Burgunder
Zu der Vorspeise:	weißen Burgunder, trockenen Weißwein
Zu Horsd'oeuvre mit Fisch	roten Bordeaux
Zu dem Braten:	roten Pfälzer, roten Bordeaux
Nach dem Braten:	roten Burgunder
Zu den Zwischengängen (Süß): und zum Nachtisch	Dessertwein oder Schaumwein.

Sachwortverzeichnis

A

Aal 38, 46
Aal in Aspik 183
Advokat 158
Affination 63
Agar-Agar 66
Agrumen 87
Alkohol 15, 149
Allasch 158
Allgewürz 117
Altmeistersoße 48
Ananas 90
Anchosen 47
Anchovis 47
Anchovispaste 37
Angler 39
Anis 123
Äpfel 17, 81
Apfelsinen 87
Apfelwein 154
Appetitsild 47
Aprikosen 83, 91
Aquavit 157
Arrak 157
Arrowroot 12, 76
Artischocke 99
Aschegehalt 71
Aspik 182
Ätherische Öle 114
Ätznatron-Kali 174
Aufschließen 14
Ausmahlungsgrad 72
Austern 42
Auszugsmehl 72

B

Backobst 92
Backpflaumen 90
Backpulver 162
Backwaren 79
Bananen 90
Bärenfang 158
Barsch 37
Basilikum 124
Bauмöl 108
Baustoffe 11
Bedarfsgegenstände 9
Beerenobst 84
Beerenwein 154
Beifuß 124
Belegfrüchte 94
Beleuchtungsmittel 177
Beriberi 13
Besen 172
Bete (Beete) 102
Beutelwurst 31
Bier 160
Bierkäse 54
Birkenpilz 99
Birkhuhn 34
Birnen 81, 91
Birnenwein 154
Bismarckhering 46
Bitterlikör 158
Bitterorangen 88
Blanchieren 102
Blattgewürz 121
Blaubeeren 84
Blaufisch 39
Bleichsoda 177
Bloater 45
Blockschmalz 111
Blumenkohl 99
Blütengewürze 120
Blutwurst 31
Blutwurstgewürz 126
Bockbier 160
Bohnen, getr. 99, 104
Bohnen, grüne 98
Bohnenkaffee 137
Bohnenkraut 124
Bohnertücher 172
Bohnerwachs 174
Bombage 49
Bonbons 65
Bonbonsirup = Stärkesirup
Boonekamp 158
Borax 177
Borretsch 124
Bourbon-Vanille 119
Brandy 159
Branntwein 156
Bratenschmalz 111
Bratensoßenwürfel 113
Bratmarinaden 47
Breitling 46
Brennstoffe 11
Brombeeren 84
Brot 79
Brotaufstriche 94
Brühwurst 32
Brunnenkresse 99
Buchweizen 68
Bückling 45
Bukettstoffe 153
Bürsten 172
Butt 40
Butter 17, 108
Butterkäse 54
Buttermilch 50
Butterpilz 99
Butterschmalz 110

C
Camembert 59
Carrageen
= Agar Agar
Cayennepfeffer 117
Champagner 155
Champignons 99
Cheddarkäse 59
Cherry Brandy 159
Chesterkäse 59
Chianti 154
Chicorée 99
Choice 91
Citrusfrüchte 87
Coffein 15, 142
Cognac 156
Cumberlandsoße 48
Curagao 158
Currypowder 123
Currytunke 48

D
Danziger Goldwasser 158
Därme 31
Datteln 83, 93
Dauerwurst 31
Dekor 186
Delikateßgurken 100
Dessertwein 154
Destillation 156
Dextropur 65
Dill 124
Dinkel 68
Dippen 90
Doornkaat 157
Doppelkohlensaures
Natron 162
Doppelrahmkäse 58
Dornhai 40
Dorsch 39
Dragee 66
Drops 66
Dunst 73
Dunstfrüchte 102
Dust 147

E
Edamer Käse 59
Eier 17, 23
Eierlikör 158
Eiersatzprodukte 26
Eierspeisen 182
Eiskümmel 158
Eiweiß 11
Elemerosinen 92
Emmentaler 55
Emulsion 179
Endivien 99
Englischgewürz 117
Enten 35
Enteneier 25
Enzian 157
Enzyme 166
Erbsen, grüne 98
Erbsen, trockene 99, 104
Erbswurst 113
Erdbeeren 84
Erdnuß 85
Erdnußöl 108
Erdöl, siehe Petroleum
Ergänzungsstoffe 13
Ernährung 10
Ersatzkaffee 143
Ersatztee 148
Eskarol 99
Essig 127
Essigälchen 128
Essig-Essenz 127
Essiggemüse 100
Essiggurken 101
Estragon 124
Ettaler Klosterlikör 158
Evaporieren 52
Exportbier 160
Extraktion 107

F
Fancy 91
Fanning 147
Farin 64
Fasanen 34
Federwild 34
Feigen 84, 93
Feigenkaffee 145
Feinkost 179
Feinmarinaden 47
Feinseife 175
Feldsalat 99
Fenchel 123
Fensterleder 172
Fermentation 131, 147, 166
Fette 11, 106
Fetthärtung 112
Fettstufen (Käse) 58
Fett-Topf 110
Fische 17, 36
Fischkonserven 37, 48
Fischmarinaden 37, 46
Fischpasten 37
Fischrogen 37
Fischsalate 37
Fischwaren 37
Fleisch 17, 27
Fleischbrühwürfel 129
Fleischextrakt 129
Fleischkonserven 30
Flocken 74
Flomen, -schmalz 111
Flundern 40
Fondant 67
Forellen 38
Fromage de Brie 59
Froschfisch 39
Fruchtaromalikör 159
Früchte 81
Fruchtgewürze 115
Fruchtsaftlikör 158
Fruchtsirup 97

G
Gabelbissen 47
Gänse 35, 187
Gänseleberpastete 35
Gänseweißsauer 183
Garantol 163
Garnelen, siehe Krabben
Garnieraspik 183
Gärgemüse 101
Gärung 150, 156, 160
Gärungsessig 126
Geflügel 34
Gekröse 111
Gelatine 162
Gelbwurz 123
Gelee 94
Geleepudding 76
Geleeware (Fische) 47
Geliermittel 163
Gemischtes Kraut 94
Gemüse 17, 97
Gemüsekonserven 102
Gemüsesalat 181
Genever 157
Genußmittel 10
Genußstoffe 14
Gerste 68
Gerstenkaffee 143
Gervaiskäse 59
Getreide 67
Getreideerzeugnisse 67
Getreidekaffee 143
Gewürze 114
Gewürzgurken 100
Gewürzkörner 117
Gewürzkräuter 124
Gewürznelken 120
Gin 124
Glanzstärke 177
Glasierter Kaffee 142
Glühweinextrakt 159
Goldbarsch 39
Goldbutt 40
Goldwasser 158
Gorgonzola 59
Goudakäse 59
Grahambrot 80
Granat, siehe Krabben
Granulated 64
Grapefruit 89
Graupen 74
Griebenschmalz 111
Grieß 73
Grogextrakt 159
Grüner Tee 148
Grünkern 74
Grünkohl 98, 99
Grütze 74
Gurken 99, 100

H
Haarwild 34
Haddock 45
Hafer 68
Haferflocken 74
Hafermark 74
Hafermehl 71
Hagebutten 81
Halbdauerwaren,
siehe Präserven
Halbkonserven 27
Halb und Halb 158
Handkäse 54
Härtegrad 112
Hartkäse 55
Hartweizen 68
Hartweizengrieß 73
Harzer Käse 58
Haselnüsse 85
Hasen 34, 187
Haushaltswaren 171
Haustauben 35
Hecht 37
Hefe 162
Heidelbeeren 84
Heilbutt 40
Heißräucherung 45
Heißtrank, alkoholfrei 159
Heringe 40
Heringsbückling 45
Heringssalat 181
Hilfsstoffe 14
Himbeeren 84
Hirsche 33
Hirse 68
Holländertunke 48
Holzessig 29
Homogenisieren 52
Honig 17, 60
Honigkuchen 80
Honigkuchengewürz 125

Hopfen 160
Hors d'oeuvre 184
Hühner 35, 186
Hülsenfrüchte 104
Hülsenfruchtmehle 106
Hummer 42, 185
Hummermayonnaise 180

I

Ihlenhering 43
Imperial-Käse 54
Ingwer 123
i. T. 58

J

Jamaika-Pfeffer 117
Jamaika-Rum 157
Jodsalz 126
Johannisbeeren 84
Johannisbrot 84

K

Kabeljau 39
Kaffee 137
Kaffee-Ersatz 143
Kaffee-Ersatz-Mischung 145
Kaffee-Essenz 145
Kaffeemischung 138
Kaffee-Zusatzstoffe 145
Kakao 130
Kakaopulver 132
Kaliseife, siehe Schmierseife
Kalkung:
Ingwer 123
Muskat 118
Kalorie 15
Kaltmarinaden 46
Kälträucherung 45, 20
Kandiermittel 144
Kandierte Früchte 94
Kandis 64
Kaneel 122
Kaninchen, wilde 34
Kapaun 186
Kapern 121
Karamel 141
Karamelbier 160
Karamellen 66
Kardamomen 120
Karlsbader Kaffeegewürz 145
Karotten 98
Karpfen 38
Kartoffeln 17, 67
Kartoffelsago 75
Kartoffelsalat 181
Kartoffelstärke 75
Käse 17, 54
Kasein 54
Käseplatte 184
Käsezubereitung 54
Kasseler Rippe(n)speer 30
Kassia 122
Katfisch 39
Kautabak 167
Kaviar 37, 185
Kefirmilch 52
Keks 80
Kennzeichnung 9
Kerbel 124
Kernobst 81, 90
Kernseife 175
Kerzen 177
Kipper 45
Kirschen 83
Kirschlikör 159
Kirschwasser 157
Klarer 157
Klarett 155
Kleber 68
Klippfisch 39
Knäckebrot 80
Knoblauch 125
Knoppern 63
Knospengewürz 120
Knurrhahn 39
Kochkäse 54
Kochmarinaden 47
Kochsalz 126
Kochwurst 31
Koffein 15, 142
Koffeinfreier Kaffee 142
Kohlehydrate 12, 67
Köhler 39
Kohlgemüse 98
Kohlrabi 98
Kohlrüben 98
Kokosfasern 172
Kokosfett 112
Kokosnuß 85
Kompositionskerzen 178
Kompotte 102
Kondensierte Milch 53
Konfitüre 94
Konservierung 23
Konservierungsmittel 24
Kopfsalat 99
Koriander 120
Korinthen 93
Kornbranntwein 156
Kornfrank 145
Kornkaffee 144
Krabben 41
Krabbenmayonnaise 180
Krachmandeln 86
Krammetsvögel 34
Krauseturm 19
Kräuter 124
Kräuterheringe 47
Kräuterwein 154
Krebse 41, 185
Krebssalat 181
Kreszenz 154
Kristallzucker 64
Kroatzbeerlikör
= Brombeerlikör
Krokant 67
Kronsardinen 47
Krüllschnitt 167
Krustentiere 41, 185
Küchenhilfen 162
Küchenkräuter, s. Kräuter
Kukuruz = Mais
Kümmel 123
Kümmel (Likör) 158
Kümmelbranntwein 157
Kunstdärme 31
Kunsthonig 62
Kunstspeisefett 111
Kürbis 99
Kurkuma 123
Kuvertüre 134

L

Lab 54
Laberdan 39
Labkäse 56
Lachs 38, 45
Lachshering 45
Lachspaste 37
Lachsschinken 30
Lambertis 85
Langusten 36, 185
Lard 111
Lauch 124
Lebensmittel 9, 17
Lebensmittelgesetz 9, 17
Leberwurst 31
Lebkuchen 80
Leipziger Allerlei 102
Lengfisch 39
Lezithin 11
Liebstöckel 130
Liesenschmalz 111
Liköre 157
Likörwein 154
Limburger Käse 56
Limonen 88
Linsen 17, 104
Liptauer Käse 59
Loggerhering 42
Lorbeerblatt 121
Lorcheln 99
Lukullussoße 48

M

Macis 118
Magenbitter 158
Magerkäse 58
Magermilch 50, 53
Maggi 126
Mahlvorgang 71
Mainzer Käse 58
Mais 68
Maische-Gärung 150
Maisstärke 76
Maizena 76
Majoran 124
Makkaroni 77
Makrelen 40
Makrelenbücklinge 46
Malz 160
Malzbier 160
Malzessig 128
Malzkaffee 143
Marinaden 46
Mandarinen 87
Mandeln 86
Mangelkrankheiten 13
Mangold 98
Maniokstärke 76
Maragogype 137
Maraschino 158
Maraskenbranntwein 158
Margarine 110
Marinaden 46
Marmelade 17, 94
Maronen 84
Marzipan 67
Mate 148
Matjes 43
Mayonnaise 179
Meerrettich 125
Mehle 71
Melasse 63
Melde 98
Melis 64
Melone 99
Merlan 39
Mettwurst 31
Miesmuschel 42
Mikroorganismen 166
Milch 17, 50
Milchsäure 14
Milchzucker 51
Milei 26
Milokorn 68
Mineralstoffe 11
Mirabellen 83
Mischbutter 185
Mischobst 92

Mischöl 108
Mispeln 81
Möhren 98
Mohrrüben 98
Molke 54
Morcheln 99
Mostrich 129
Mus 94
Muscheln 42
Muskat 118
Muskateller 151

N

Nährmittel 73
Nährsalze 11
Nährstoffe 10
Nahrungsbedarf 15
Nahrungsmittel 10
Natron 162
Natronseife 174
Nektar 61
Nelkenköpfe 120
Nelkenpfeffer 117
Neufchateller 59
Neugewürz 117
Nierenfett 111
Nikotin 15, 166
Nonpareilles 121
Nougat 67
Nudeln 17, 77
Nüsse 84

O

Obergärung 160
Obst 81
Obstbranntwein 157
Obstbrotaufstriche 94
Obstdicksaft 97
Obstgelee 94
Obstgetränke 96
Obstkonfitüre 94
Obstkonserven 102
Obstkraut 94
Obstmark, -pulpe 102
Obstsalat 182
Obstsirup 97
Obstsüßmost 96
Obstwein 154
Oliven 83
Olivenöl 108
Ölpräserven 47
Ölsardinen 49
Opekta 163
Orangeat 88
Orangen 87

P

Paddyreis 69
Palmkernfett 112
Pampelmusen 89
Panhas 68
Panieren 79
Paniermehl 79
Paprika 116
Paraffinkerzen 178
Paraguay-Tee, siehe Mate
Paranüsse 85
Parmesankäse 60
Pasten 37
Pasteten 35
Pasteurisieren 52
Pastillen 66
Pekko 147
Pektinstoffe 163
Perlhühner 35
Perlzwiebeln 125
Persipan 67
Petersilie 124
Petroleum 178
Pfahlmuschel 42
Pfeffer 115
Pfeffergurkengewürz 116
Pfefferkraut 124
Pfefferkuchen 80
Pfifferlinge 99
Pfirsiche 83, 91
Pflanzenfette 112
Pflanzenöle 112
Pflanzenschmalz, siehe Pflanzenfette
Pflaumen 83, 90
Pflaumenmus 94
Piassava 172
Pilieren 175
Pilze 99
Piment 117
Pimiento = span. Paprika
Pineapple = Ananas
Plockwurst 31
Pökelfleisch 29
Pökelverfahren 29
Poliertücher 172
Pomeranze 88
Portwein 151
Poularden 136
Poulets 35
Pralinen 135
Präserven 46
Preiselbeeren 84
Printen 81
Provencer Öl 108
Puddingpulver 76
Puffreis 71
Pumpernickel 80
Punsch 159
Puten, Puter 35
Putzhilfen 171

Q

Quark 57
Quitten 81

R

Rachitis 13
Radieschen 98
Raffinade 63
Raffination (Öl) 107
Rahm 50, 53
Rahmkäse 58
Rapsöl 107
Räucherfische 45
Räucherwaren 29
Räucherung 29, 45
Rauchfleisch 30
Rauchtabak 167
Raumhundertteile 155
Rebhühner 34
Red 45
Rehwild 33
Reibkäse 54
Reineclauden 83
Reinigungsmittel = Waschhilfen
Reis 68
Reisbranntwein 157
Reisstärke 76
Remouladensoße 181
Rettiche 98
Rindengewürz 121
Rinderfett 111
Ringäpfel 91
Rippe(n)speer 30
Rocks 66
Rogen 37
Roggen 68
Roggenkaffee 144
Roggenmehl 72
Rohrzucker 65
Rohwurst 31
Rohzucker 63
Rollgerste, siehe Graupen
Rollmops 46
Rollschinken 29
Romadour 59
Roquefortkäse 59
Rosenkohl 98
Rosinen 92
Röstgerste 143
Rotbarsch 39
Rote Rüben (Beete) 102
Rotkohl 98
Rotten 131
Rotwurst 31
Rotzunge 40
Rouladenschinken 30
Rübenkraut-kreude 94
Rübenzucker 17, 63
Rüböl 108
Rum 157
Russische Eier 182

S

Saccharin 65
Saccharose = Zucker
Safran 121
Sago 67
Sahne 50, 53
Salami 32
Salate 181
Salatgemüse 99
Salatöl 107
Salbei 124
Salizyl 163
Salm 38
Salz 126
Salzbohnen 101
Salzheringe 42
Salzgemüse 101
Sardellen 184
Sardellenbutter 185
Sardellenpaste 37
Sardinen in Öl 49
Sauerfrüchte = Zitrusfrüchte
Sauerkraut 101
Sauermilchkäse 56
Sauerteig 80
Schalenobst 84
Schalenwild 33
Schalotten 125
Schaltiere, siehe Weichtiere
Schaumwein 155
Schellfisch 38
Scheuermittel 173
Scheuertücher 171
Schichtkäse 57
Schillerlocken 46
Schimmelkäse 56
Schinken 29
Schinkenschmalz 111
Schinkenspeck 29
Schinkenwurst 32
Schlei 38
Schmalz 111
Schmelzkäse 56
Schmierseife 175
Schnepfen 34
Schnupftabak 167
Schokolade 133
Scholle 40
Schuhpflegemittel 174

Schwämme 173
Schwarzer Tee 146
Schwarzwurzeln 98
Schwedenplatte 184
Schweineschmalz 111
Seeaal 40
Seehecht 39
Seekarpfen 39
Seelachs 39, 46
Seemuscheln 42
Seeteufel 39
Seezunge 40
Seife 174
Seifenflocken 176
Seifenpulver 174
Semmelmehl
= Paniermehl
Senf 129
Senfgurken 101
Senfgurkengewürz 125
Senfhering 47
Senfsaat 124
Sesamöl 108, 110
Sherry 159
Siedesalz 126
Sild 49
Simonsbrot 80
Skorbut 13
Soda 177
Soja 108
Sojaöl 108
Soßen 48, 181
Spaghetti 77
Spanischer Pfeffer 116
Spargel 98
Speck 30
Speckstein = Talkum
Speisefette 108
Speiseöl 107
Speisesalz 126
Speisesenf 129
Speisewürze, siehe Würze
Spelzweizen 68
Spezialbrote 80
Spinat 98, 99
Spirituosen 156
Sprit, Spiritus 157
Spritessig 129
Sprotten 46
Sprottbücklinge 46
Stachelbeeren 84
Standard 92
Stärke 12, 67
Stärkesirup 65
Stärkezucker 65
Steamlard 111
Stearin 178
Steckrüben = Kohlrüben
Steinbutt 40
Steinhäger 157
Steinmetzbrot 80
Steinobst 83, 90
Steinpilze 99
Steinsalz 126
Sterilisieren 52
Sternanis 123
Stiltonkäse 59
Stockfisch 39
Stör 37
Strohbücklinge 46
Stumpen 168
Südfrüchte 86
Südweine 154
Sukkade 89
Sultaninen 92
Sülzkotelett 30
Suppengrün 99
Suppenwürfel 112
Suppenwürze 126
Süßliköre 158
Süßorangen 87
Süßstoff 65

T

Tabak 164
Tafelöl 107
Tahiti-Vanille 119
Taig 111
Talkum 71
Tapioka 76
Tauben, wilde 34
Tee 146
Tee-Ersatz 148
Teigwaren 77
Theobromin 15, 131
Thymian 124
Tilsiter 59
Timbale 184
Toffee 66
Toilettenseife 175
Tokaier 151
Tomaten 99
Tomaten, gefüllt 184
Tomatenmark 103
Tomatensoße 48
Trauben 92
Traubenrosinen 92
Traubenweine 149
Traubenzucker 12, 65
Trawler 42
Treber, Trester 150
Trockenfische 39
Trockenfrüchte 90
Trockengemüse 99
Trockenmilch 53
Trockenobst 90
Trüffelleberwurst 184
Truthahn 35
Turkey = Pute
Type (Mehl) 72

U

Überzugschokolade 134
Untergärung 160

V

Vanille 118
Vanillezucker 119
Vanillin 118
Verlorene Eier 182
Vermouth = Wermut
Verschneiden (Wein) 154
Verschnitt 156
Vitamine 13
Vollfettkäse 58
Vollkornbrot 17
Vollmilch 50, 51
Volumenprozent 155

W

Wacholderbeeren 124
Wacholderbranntwein 157
Wachse 174
Wachskerzen 178
Waffeln 81
Waldbeeren 84
Walnüsse 84
Walöl 112
Walrat 177
Wärmeeinheiten 15
Waschleder = Fensterleder
Waschmittel 174
Waschpulver,
siehe Seifenpulver
Wasserglas 163
Weichkäse 56
Weichtiere 42
Wein 149
Weinähnliche Getränke
Weinbeeren 84
Weinbrand 156
Weinbrandbohnen 136
Weinbrandverschnitt 15
Weinessig 129
Weinsauerkraut 101
Weinsäure 162
Weintrauben 84
Weißbier 160
Weißer 157
Weißkohl 98
Weißling 39
Weizen 68
Weizenin 76
Weizenmehl 72
Weizenstärke 76
Welschkorn = Mais
Welschnüsse 84
Wermutwein 154
Wild, -bret 34
Wildenten 34
Wildgeflügel 34
Wildschwein 33
Wirsingkohl 98
Wittling 39
Worcestersauce 180
Wrackheringe 44
Wurst 31
Würstchen 32
Wurstfett 111
Wurstkonserven 31
Würze 126
Wurzelgemüse 123
Würzmittel 114

Y

Yerba 148
Yhlenheringe 43
Yoghurtmilch 52

Z

Zander 37
Zedratfrüchte 89
Zervelatwurst 31
Zichorienkaffee 145
Zichoriensalat 99
Ziegenbart 99
Zigaretten 169
Zigarillos 168
Zigarren 167
Zimt 121
Zitronat 89
Zitrone 88
Zitrusfrüchte 87
Zucker 60, 63
Zuckercouleur 65, 157
Zuckerrohr 65
Zuckerrübe 63
Zuckerwaren 65
Zunge 28
Zungenwurst 31
Zwetschenmus 94
Zwetschenwasser 157
Zwieback 81
Zwiebackmehl 79
Zwiebeln 125

ZUR VORBEREITUNG AUF DIE

Gehilfenprüfung

Wer vor der Prüfung steht, hat das Bedürfnis, den gesamten Stoff noch einmal in den Hauptteilen durchzugehen. Bei der paukmäßigen Form wird ohnehin alles schnell wieder vergessen und bei der Prüfung selbst ist bestimmt nichts mehr im Gedächtnis. Darum findet der Lernende neue Wege in der

KAUFMANNSGEHILFENPRÜFUNG

von Dipl.-Hdl. Karl Lenz, Direktor der Städtischen Handelslehranstalt, Osnabrück, 168 Seiten — 4. Auflage . . . **DM 3,80**

Und dann eine gute Stellung finden — vielleicht die erste? Vorwärtskommen im Beruf!

Glück und Zufall wirken oft bei Erfolg und Nichterfolg im beruflichen Leben. Aber nur der K ö n n e r kommt voran und bleibt oben. Gewandheit im Verkehr, Sicherheit im Auftreten öffnen die Tür und helfen beim Vorwärtskommen.

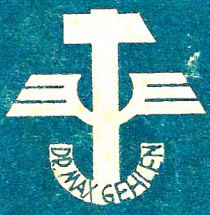
BERNHARD E. MÜLLER,
jahrelang Personalchef einer Großfirma, weiß, worauf es ankommt.
In dem Buch

Wie finde ich eine Stelle und wie behalte ich sie?

gibt er in seiner ansprechenden, leicht eingehenden, eindringlichen und klaren Art Fingerzeige, Erläuterungen, Beispiele und Hinweise und zeigt die Wege zu neuer Stellung oder Aufbesserung. Treffende Zeichnungen, Musterbeispiele von Bewerbungsschreiben machen das Werk zu einem praktischen Ratgeber für alle Fragen und Möglichkeiten der Bewerbung und beim beruflichen Weiterkommen. 65 Seiten — 2. Auflage — Best.-Nr.: 385 . **DM 2,25**

Zu beziehen durch

VERLAG DR. MAX GEHLEN
BAD HOMBURG VOR DER HÖHE UND BERLIN
(16) Bad Homburg v. d. H. · Haus des Taunusboten · Fernruf 2256
und jede gute Buchhandlung.


DR. MAX GERSON